Digitized by Google

Oecon. 1124 m

Digitized by Google

<36634486970013
<36634486970013
Bayer. Staatsbibliothek
Digitized by Google

Digitized by Google

Die Köchinn

wie sie seyn soll und muss.

Oder:

sichere Anleitung binnen kurzer Zeit, ohne alle Beihülfe

perfect kochen zu lernen.

Ein
praktischer, auf mehrjährige Erfahrung gegründeter Rathgeber zur Bereitung gesunder und schmackhafter Speisen, für Gesunde und Kranke, auf möglichst einfache und sparsame Art.

Nebst
zwei und siebenzig Speisezetteln für jede Jahreszeit eingerichtet und zwanzig weitern für Kranke, Genesende und Kinder.

Deutschlands Frauen und Töchtern gewidmet
von

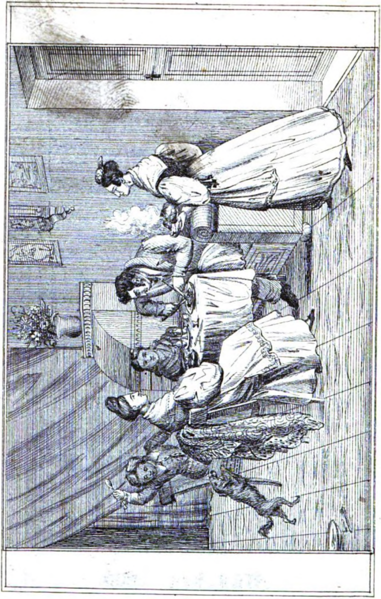
Lina.

München, 1835.
Verlag der A. Weber'schen Buchhandlung.
(Ph. Jakob Bayer.)

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

Vorwort.

Dieses Buch empfiehlt sich durch Einfachheit, leichte Faßlichkeit, bequeme Eintheilung, und durch viele zur Ersparniß an Zeit und Kosten sehr nützliche Anleitungen; wie auch durch eine reiche, gut sortirte Auswahl von Speiserecepten und Speisezetteln und wird überhaupt nach

Digitized by Google

laut des Titels jeder Erwartung entsprechen.

Der Unterzeichnete glaubt diesem sehr zweckdienlichen Buche, ein ausgezeichnet großes Publikum versprechen zu dürfen.

J. Gumüller,
kgl. Mundkoch.

Digitized by Google

Vorrede.

Unter den bis jetzt erschienenen, zahllosen Kochbüchern giebt es nur wenige, welche für kleinere Familien und einfachere, minder kostspielige Speisen berechnet wären. Von dieser Ansicht ausgehend, habe ich die seit einer Reihe von Jahren im Gebiete der Küchenbestellung mir gesammelten Erfahrungen benutzt, und in dem vorliegenden Kochbuch vorzugsweise solche Recepte berücksichtigt, welche mehr für bürgerliche, aus etwa 4 bis 6 Personen bestehende, als für größere und höhere Familien eingetheilt sind.

Daher ist es denn auch keine besonders elegante, für große und mit üppigen Speisen reich besetzte Tafeln, geeignete Küche, welche hier geboten wird, sondern vielmehr eine reine, der Gesundheit angemessene und

durch Schmackhaftigkeit sich auszeichnende Kost sollen die nachfolgenden Blätter bereiten lehren, welche noch dadurch eine gewiß willkommene Bereicherung erhalten haben, daß denselben ein für alle Jahreszeiten eingetheilter Speisezettel, sowie mehrere Rezepte zu Krankenspeisen beigegeben worden sind.

So nehmt es denn hin, Deutschlands Frauen und Töchter, was ich Euch uneigennützig und mit dem aufrichtigen Wunsche biete, daß es Eure Erfahrungen in der Küche, die einen so wesentlichen Bestandtheil des gesammten Haushaltungswesens ausmacht, immer mehr und mehr bereichern möge.

Die Verfasserinn.

Einleitung

über die Küchenbestellung überhaupt.

Es sind eine Menge von Kochbüchern vorhanden zur Anleitung für Köchinnen. Da aber in den meisten Familien und immer mehr und mehr die Stelle der Köchin von der Hausfrau besorgt wird, dürfte, und besonders für die jüngsten derselben, ein Handbüchlein zur Anleitung minderen Zeit- und Kostenaufwandes bei der nicht unwichtigen Küchenbestellung günstige Aufnahme finden.

a) Die Nothwendigkeit einer Anleitung hiezu.

Wie viel hängt davon ab, daß die junge Hausfrau ihre Zeit nicht größtentheils in der Küche zubringen muß; der Mann, die kleinen Kinder, die Wäsche, die ganze Haushaltung, ja die junge Frau selbst leidet darunter zu sehr, als daß nicht jede gerne hierüber guten Rath annehmen möchte. Gewöhnlich ist bedingt, daß vier bis fünf geringe, einfache Speisen eben so viele Zeit und Mühe erfordern, als 8 bis 10 bessere Gerichte. Doch nur gemeinhin von jenen, welche nicht reiflich darüber nachdachten, ob durch Wahl der Speisen und kluge Eintheilung, durch nützlichere Anwendung des Geschirres, durch verständiges Vorarbeiten so mancher Zubereitung, Mühe, Zeit, Holz, und in allen Ingredienzen bedeutende Ersparnisse gewonnen werden können.

b) Mißbräuche, welche hie und da bestehen.

Schon öfters wurde die Beobachtung gemacht, wie so gar nicht angemessen die Portionen der Gerichte zur Anzahl der Personen in solch kleinen Haushaltungen sind,

weil die jungen Frauen entweder nach Gewohnheit das Verhältniß der Quantität aus dem älterlichen Hause von größerem Familienumfange und mehreren Mitteln nehmen, oder nach großartigen Kochbüchern ihre Küchenbestellung halten.

c) Die schädlichen Folgen derselben.

Wie ist es anders möglich, als daß diese Frauen mit Mißmuth über Aufenthalt zu üblichen Pflichterfüllungen und Ermüdung zu geistigen Beschäftigungen, wo nicht gar über die Unmöglichkeit der Aufrechthaltung der Ordnung und Reinlichkeit sich beklagen. Will nun einmal der Mann in dieser Beziehung etwas einreden oder belehren, so muß er sich sagen lassen: „Du verstehst dieß nicht.“

Deßhalb wagt eine freundschaftlich Gesinnte ein Wörtchen, und hofft von ihren Schwestern sich nicht verkannt zu sehen. Sie will nicht belehren, sondern nur bestätigen, was jede unseres Geschlechts selbst durchdenken, versuchen, prüfen und erfahren könnte, wollte jede für einige Stunden des Tages solche Beschäftigung sich zum Hauptgeschäfte wählen. Ich dürfte wohl hier ein Frauenzimmer als Beispiel anführen, dessen Verhältnisse ich bei-

nahe so genau, als meine eigenen kenne. Diese mußte sich in der letzten Hälfte ihres Lebens ihren Unterhalt selbst erwerben, theils mit feinen weiblichen Handarbeiten, worunter fast alle Gattungen Stickereien inbegriffen sind, theils durch Unterrichts-Ertheilung in denselben. Da in ihrer Familie keine Magd gehalten worden, oblag ihr auch noch der größte Theil der häuslichen Besorgungen. Alle Erfordernisse ihrer Toilette verfertigte sie sich selbst, welche zwar nicht kostbar, aber doch immer in musterhaftem Zustande sich befanden. Demohngeachtet blieb ihr doch noch Zeit übrig, zu ausbildender Lektüre, zur Unterhaltung mit Musik und Zeichnen, zur ungestörten Fortsetzung eines Tagebuches von vielseitig lehrreichem Inhalte und zu manchen andern kleinen, aber nützlichen häuslichen Arbeiten und Versuchen. Darauf werden nun manche junge Frauen äußern: „Dieß alles ist leicht, so lange man unverheirathet ist," allein eine Hausfrau und Mutter bedarf geistig und körperlich öfter eine Stunde zur Ruhe. Ich gebe dieses auch unbestritten zu, doch ist es gewiß, daß es Frauen giebt, welche den ganzen Tag nur an Putz, Tändeleien und Vergnügungen denken, wie sich nun indessen die Arbeit

von Woche zu Woche aufthürmt, kümmert sie gar nicht, eben so wenig, wie gekocht, was gekocht, noch was dabei verschwendet wird an Zeit und Geld. — Von dem Unglücke der Männer, welche solche Frauen haben, ließe sich ein eigenes Buch schreiben; darum, meine lieben Schwestern, wollen wir nicht ablassen, dem nützlichen uns zu widmen, wir wollen nicht, wie solche unthätige Mädchen und Frauen beklagenswerth seyn, sondern uns zu jedem Lebensverhältnisse vorbereiten, und was wir dann nicht selbst thun und ausüben müssen, wird dereinst unter unsrer kenntnißvollen Leitung von unsren Untergebenen so geschehen, wie es seyn soll. — In der sichern Ueberzeugung, daß hierin jede edle Hausfrau beistimmt, erlaube ich mir folgende Mittheilung meiner Ansichten nicht allein nach Bildern aus dem Leben gegriffen, sondern auch durch eigene Beobachtungen und Erfahrungen gegründet, ihnen vorzulegen. —

a) Die Kleidung der Hausfrau bei der Küchenbestellung.

Meine geehrten Leserinnen, die Sie verheirathet sind, Ihnen darf ich nicht erst sagen, wie unumgänglich nothwendig es ist,

daß Sie sich überhaupt die sorgfältigste Reinlichkeit in Ihrer Kleidung zur Pflicht machen; denn das Bestreben, dem lieben Gatten stets zu gefallen, läßt es schon nicht anders zu. Also gewöhnt, von frühem Morgen an immer niedlich gekleidet zu seyn, müßte es Ihnen nur Leid thun, während der Küchenbestellung nicht dieselbe Nettigkeit beobachten zu können. Um diesem Bestreben völlig nachzukommen und dabei die hübschen Hauskleidchen möglichst schonen zu können, dürfte ein Ueberkleid von hellem Sassinet oder lichtgestreiftem Cottenet sehr zweckmäßig seyn, welches nach vorne zum Schließen sey, um es schnell an und abziehen zu können; ferner ein weiß leinenes Halstuch mittelst einer weißen Schürze um den Gürtel festgehalten, und ein braunes Kapuzhäubchen von Sassinet oder Seide über die Locken oder Flechten, damit die Haare nicht vom Aschenstaub verdorben und durch das Küchen-Feuer zu sehr ausgetrocknet werden. Es ist zu diesem ganzen Küchenanzuge keine Stecknadel nöthig, welches ein Gegenstand ist, der sich gar oft und schon sehr nachtheilig durch Sorglosigkeit der Köchinnen in die Speisen verirrte. Auch wird sich nicht so leicht ein Haar vom Haupte lö-

sen, in die Gerichte fallen, die eben zubereitet werden, und nach geendigter Küchenbestellung darf dieses Ueberkleid nur abgelegt werden, um sogleich im reinlichen und zierlichen Hauskleidchen wieder erscheinen zu können.

B. Die Einrichtung der Küche, ausgezeichnet durch Einfachheit, Bequemlichkeit und Dauer.

a) Ueber das Küchengeräthe.

Hievon ist in vielen bogenreichen Kochbüchern eine Menge angefordert. Da aber allen unseren Beschäftigungen Sparsamkeit und Einfachheit einen höheren Werth geben, als Aufwand und Pomp, so ist es um so mehr bei einer kleinen Haushaltung ersprießlich, nur die nöthigsten Geräthe von zweckmäßiger Größe, diese aber von bester Gattung anzuschaffen. Denn je mehr Geräthe in der Küche sind, desto mehr Gegenstände hat der Staub, sich darauf zu legen, sie erfordern viel Zeit und Mühe zur Reinerhaltung und werden durch öfteres Fegen und Putzen nicht besser; weshalb es auch am rathsamsten ist, den größten Theil desselben statt zur Schau umherzuhängen, in einem Küchenschranke aufzubewahren und nur das Benöthigte zur Hand

zu legen. Spar- und Oekonomieherde sind bis jetzt noch nicht so häufig eingeführt, daß es passend wäre, zuerst von den hiezu nöthigen Geschirren zu sprechen; darum also nur von den Bedürfnissen bei unsern gewöhnlichen Herd- und Oefen-Bestellungen.

Gelbglasirtes Irdengeschirr ist zum Sieden, Dünsten und Braten das Zweckmäßigste; Pfannen zum Backen und Rösten mögen von Eisen seyn, so wie auch Wasserkessel; aber zum Abkochen der Milch, der Eier-, Milch- und Mehlspeisen dienen am besten messingene und kupferverzinnte Pfannen, in Ermangelung dieser aber auch eben so gut irdene Tiegel; zum Abklopfen starker Teige sind die Schüsseln mit breitem Boden, zu leichteren Teigen aber die mit engem Boden die bequemsten; zum Dünsten der Gemüse und Fleischspeisen sind die tiefen Tiegel, zum Rösten und Braten flache Tiegel die geeignetsten. Ganz niedere, im Münchner Sprachgebrauche sogenannte Raine, von der Größe einer guten Spanne im Viereck, sind zu kleinen Braten, als $\frac{1}{3}$ Gans, $\frac{1}{2}$ Ente oder $\frac{1}{3}$ Rehziemer, einem Kalbsbug, ein Paar Tauben u. dgl. sehr zweckmäßig. Irdene und Blechformen zu Auflauf, gebackenen Buddings, Butter-

leibchen 2c. dürfen zu einer Küchenbestellung von 2 bis 4 Personen ebenfalls nur von eines Tellers Größe und Umfang seyn. An Töpfen, Tiegeln und Schüsseln ist überhaupt eine sich vermindernde Reihe von der Mittelgröße bis zum Kleinsten in einer Anzahl von 8 bis 10 Stücken jeder oben genannten drei Gattungen hinreichend und schon mehr als nöthig. Gewiß trägt eine angemessene Größe der Geschirre selbst schon zur Zeitersparniß sehr viel bei.

b) Ueber die Reinlichkeit der Küche.

Es ist nicht genug zu empfehlen, daß die Hausfrau in dieser Beziehung der Hausmagd als nachahmungswürdiges Beispiel beständig und in jeder Hinsicht vorangehe; hauptsächlich muß darauf gesehen werden, daß die Magd, die Taglöhnerin oder Zugeherin das gebrauchte Geschirr täglich, sowohl von innen als von außen, sauber abfege, weil durch das Anbrennen des von außen angehängten Rußes sich auch die innere Glasur bald ablöst und sogar die Speisen dadurch einen üblen Geruch bekommen. Auch die Küchentücher sollen täglich ganz rein ausgewaschen und gut getrocknet wer=

den, damit sie nicht durch Säuerung in der Küche üble Dünste verbreiten; aus demselben Grunde darf auch kein Zusammengeschütte von fetten, schlammigen Wassern nebst allen vorkommenden Abfällen von Geflügel, Gemüse u. dgl., welches dann in Fäulniß übergeht, in der Küche geduldet werden. Nicht minder nachtheilig ist auch das Verdünsten von altem lange stehenden Seifenwasser. Requisiten zum Schuhputzen u. drgl. müssen ebenfalls nicht in der Küche geduldet, noch viel weniger solche Geschäfte daselbst vorgenommen werden. Leicht zu ermessen ist, daß bei Nichtbeachtung aller dieser Nothwendigkeiten die Küche selbst für die Hausfrau der unangenehmste, ja sogar widerlichste Ort werden müßte. Deshalb vom Vermeiden aller dieser in so manchen Küchen sehr häufig vorkommenden Uebelständen der heitere Muth und stille Behändigkeit sowohl bei Frau als Dienerin wesentlich abhängt, und zur Pflichterfüllung des ganzen häuslichen Lebens sehr viel beiträgt, nicht zu erwähnen, wie sehr die Gesundheit der kleinen Familien durch Unreinlichkeit und häufigen Verdruß gefährdet ist.

C. Ueber die Ordnung.

Die Ordnung ist nicht minder wesentlich, weil durch sie erstens jedes Geschäft immer wieder die Vorbereitung zum nächsten ist und nur durch kluge Eintheilung desselben jedes zur rechten Zeit beendigt wird. Von der Ordnung allein hängt es ab, daß die Frau zu ihrer Untergebenen in dem richtigen Verhältnisse steht, daß dieselbe sich nicht von der letztern darf belehren oder wohl gar der Unordnung beschuldigen lassen. Als Hülfsmittel diene eine an der Küchenthüre befestigte Schreibtafel nebst Kreide oder Griffel, worauf die täglichen Speisezettel, Rechnungen und auch andere Memorien notirt werden können. Damit bei den zuerst aufgetragenen Gerichten sich nicht die Bestandtheile der noch folgenden schon verrathen, wie es schon hie und da der Fall gewesen, ist es nothwendig, daß auf dem Heerde ein Töpfchen mit heißem reinen Wasser stehe, worin nach jedesmaligem Gebrauche die Kochlöffel, Küchenmesser und Gabeln hinein gestellt werden und gereinigt sodann zum Rühren, Kosten, Schneiden 2c. zur Hand seyen; auch werde alles unnöthige Geschirr nach dem Gebrauche sogleich gereinigt, wieder an seinen vorigen Ort gestellt, und wo möglich die zur

Tischzeit bestimmte Stunde fest und strenge eingehalten.

D. Ueber Ersparniß des Holzes.

Buchen- oder Birkenholz ist für den Küchenbedarf das dienlichste, besonders, wenn es nach der Länge dreimal geschnitten, in dreierlei Größe gespalten worden, und zwar in Klötze, Scheiter und ganz dünne Stöckchen, ohngefähr von eines Daumens Stärke; ferner kann benützt werden als Brennmaterial: Wagnerscheit- und Bauholz-Abfälle, welche vorzüglich zu schnellbeförderndem Sude dienen. Lohkäse sind nützlich anwendbar in Bratöfen, indem sie eine anhaltende Hitze geben und weder Rauch noch Dunst verbreiten; sogenanntes Kienholz aber ist sehr überflüssig und bei unserer Sparsamkeit nicht anwendbar.

E. Aufbewahrung der verschiedenen Vorräthe.

Jede Fleischgattung, die man aufbewahren will, suche man so frisch als möglich anzukaufen.

Ochsenfleisch, Kalbfleisch, Schaaffleisch und Lammfleisch dürfen nicht gewaschen werden, sondern müssen in einem der Quantität genau an-

gemessenen Topfe wohlzugedeckt, an kalten Ort gestellt werden. Rindfleisch oder Ochsenfleisch hält sich länger, als die übrigen Fleischgattungen, besonders, wenn es auf dazwischen gestreutem Salze unter starker Beschwerung liegt; die zarten Fleischgattungen aber müssen zu noch längerer Aufbewahrung in Leintücher fest eingewickelt werden.

Wildpret muß gänzlich von allem Blute gereinigt seyn, besonders bei der Schußwunde. Für ein bis zwei Tage hält es sich dann ebenfalls in ein reines Tuch fest eingeschlagen, sehr gut; für längere Zeit aber muß es in eine der später beschriebenen Beizen gelegt werden.

Geflügel, Gänse, Enten, Kapaunen, Indiane, Fasanen halten sich für ein paar Tage nöthigenfalls auf dieselbe oben beschriebene Art, wie jede der zarteren Fleischgattungen. Im Winter hängt man die stärkeren Geflügelgattungen, als: Indiane, Gänse, Enten &c. in die Luft und läßt sie einige Tage gefrieren, wodurch sie desto zarter werden. Kapaunen, Hennen kann man in einem Topfe voll Salzwasser wohl zugedeckt in den Keller stellen, zu längerer Aufbewahrung müssen sie ebenfalls, wie auch Fasanen, Tauben, Schnep=

pfen, Rebhühner, Krammetsvögel in eine geeignete Beize gebracht werden. Junge Hühner dürfen höchstens 2 Tage vor dem Gebrauche getödtet werden. Sowohl diesen, als auch allen oben genannten Geflügelsorten müssen die Eingeweide völlig ausgenommen seyn, indem sie sonst auch nicht über eine einzige Nacht zu halten sind.

Gänse-, Enten- und Hasen-Jung (Pfeffer) ꝛc. müssen sogleich mehrmals gewaschen, gereinigt und in die dafür beschriebene Beize gelegt, dieselbe aber nach 2 bis 3 Tagen wieder erneuert werden.

Spanferkel, nachdem sie gehörig gebrüht und geputzt, halten sich höchstens 1 bis 2 Tage; älteres Schweinefleisch wird in steinernen oder irdenen Töpfen zwischen eingestreutes Salz und zerdrückte Wachholderbeeren wohl eingeschwert, mehrere Wochen aufbewahrt; geräuchertes Fleisch hält sich mittelst Papierumschlag in trockenen Kellern oder Kammern noch länger sehr gut; ebenfalls geräucherte Würste, Schwartenmagen, Ochsen- und Schweinszungen ꝛc.

Grüne Würste bewahrt man mittelst darüber gelegten Majorans, einige Scheibchen Citronenmark, Pfefferkörnern und Lor-

beerblättern, zwischen 2 flache Teller gepreßt, auf. Grüne Schweinszungen werden ebenfalls eingesalzen; grüne Ochsen- und Kalbszungen gesotten und sogleich abgehäutet, weil sie sich sonst nicht mehr häuten lassen, alsdann nach der Länge gespalten und in die dazu beschriebene Beize gelegt. Leber kann höchstens über eine Nacht gehalten werden, man darf sie nicht salzen, sondern muß sie einige Stunden vor dem Gebrauche in etwas Milch legen. Kalbsgekröse, Kalbsfüße, Lungen, Kutelflecke, Ochsengaumen müssen weich gesotten, alsdann abgekühlt und mit Salz, Essig, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Zwiebeln in geschlossenen Töpfen in den Keller gestellt werden. — Schmalz bewahrt man in irdenen Töpfen, Butter in einer Porzellanschale oder sogenannten Butterdose fest verschlossen auf; größere Quantität derselben legt man in ein mit frischem Wasser angefeuchtetes Tuch, welches fest darüber zusammengeschlagen wird, auf einen Teller an kühlen Ort. Sobald davon Gebrauch gemacht wird, schneidet man zur Seite ein Scheibchen herab, nimmt dann von dem Ballen die nöthige Quantität und legt das weggenommene Scheibchen wieder fest daran; das Tuch wird jedesmal wiederum

befeuchtet und darüber geschlagen. Käse hält sich auf gleiche Weise, nur wird das Tuch mit Salzwasser und etwas stärker befeuchtet. Bei Topper (Quark), wenn er zu Backwerk verwendet werden soll, ist dasselbe zu beachten, was über die Aufbewahrung der Butter gesagt ist; gehört er aber zum Speisen auf Brod, so kann Salz und Kümmel darauf gestreut werden und ist so sehr angenehm und gesund. — Speck legt man zwischen starke Salznuß und sehr feuchtes reines Druckpapier. — Citronen werden gleichfalls in weichem Papiere (weil sich dieses besser anlegt, als hartes) fest eingewickelt, dann in einen steinernen oder irdenen Topf über untergestreutes Salz gelegt, wiederum Salz darüber gestreut, abermals Citronen darauf gegeben, und so der Topf angefüllt, dann gut zugedeckt und zugebunden, damit keine Luft dazu kann; das Salz muß nämlich die Feuchtigkeit anziehen, damit sich kein Schimmel an die Citronen setzt; eben so bewahrt man Orangen. Aepfel, Birnen u. dgl. werden an temperirtem Orte auf etwas ganz neues Stroh gesetzt, jedoch so, daß sie sich nicht berühren, und wieder mit neuem Stroh bedeckt. Nüsse halten sich längere Zeit grün und frisch, wenn man

am Stängelpunkt mittelst einer starken Nadel ein Löchlein sticht, mit einem Federkiele einen Tropfen feinstes Provenzeröhl eingießt und es dann mit Wachs oder Pech verklebt. — Eier müssen kurz vor und nach Ostern vorgekauft werden, denn zu dieser Zeit sind sie am schwersten und folglich auch am besten. Dann nimmt man von schlechter Asche, streut fingerhoch eine Lage in ein Kistchen oder großen Topf, legt neben einander so viele Eier als Raum haben, darauf eine Schichte Asche, wieder eben so viele Eier, abermals Asche und so fort, bis das Gefäß voll ist, und stellt es dann zugedeckt in den Keller oder an temperirten Ort.

Zwiebel, Knoblauch, Chalotten muß man ihrer äußern Schale nicht berauben, auch so viel möglich vor Feuchtigkeit bewahren, in kleine Büschel binden und so an temperirten Orten aufhängen; die Gemüser nach Gattung leicht aufschichten und mit Matten oder dergleichen bedecken. Vorgekauftes Mehl muß öfters aufgerüttelt werden.

F. Nützliche Vorarbeiten und Vorrichtungen.

Des Abends, wenn es zu feinen Arbei-

beiten schon zu dämmernd ist, kann die geschäftige sorgfältige Hausfrau immer eine Vorrichtung für den nächsten Tag und auch für die ganze Woche vornehmen; es wird ihr besonders an langen Winterabenden mehr Zeitvertreib als Bemühung seyn. Mancherlei Speise-Gattungen gewinnen sogar dadurch, wenn die Vorrichtung einen Tag früher geschieht, weßhalb es sehr nothwendig ist, sich wenigstens für die laufende Woche einen Speisezettel zu machen, um von einem Tage zum andern schon auf das Küchengeschäft vorbereitet zu seyn. Es ergibt sich dabei selbst schon für den Ankauf mancher Ersparungsvortheil; denn nicht selten muß das, was im Augenblicke der Benöthigung vom nächsten besten Krämer herbei geholt wird, um vieles schlechter an Qualität und auch geringer an Quantität gekauft und obenein theuerer bezahlt werden. Durch verständiges Vorarbeiten wird das Küchengeschäft um die Hälfte erleichtert; es ist, wer sich einmal daran gewöhnt hat, die ganze Küchenbestellung nur eine angenehme Unterhaltung, wobei sich das Gelingen auf eine stets ermunternde Weise belohnt. Semmelschnitten bähen, Semmeln reiben, die von Semmeln abgelöste Rinde

dörren oder trocknen, ist von großem Vortheile als Vorrath. Welche Zeitersparniß, wenn zu den verschiedenen Suppen, Mehl- und Eierspeisen die nöthige Quantität gebähtes, gedörrtes, geriebenes Brod schon zur Hand ist! Auch sind die Brode, je spröder sie sind, immer um so leichter, alle andern Ingredienzen dazu um so ergiebiger und die Speisen werden feiner und lockerer. Schwarzbrod, welches zum Essen schon zu trocken geworden ist, läßt sich ebenfalls um so vortheilhafter zum Kochen verwenden. Ein Theil davon kann klein geschnitten, zum Gebrauche für Suppen getrocknet und das härtere am Reibeisen gerieben oder im Mörser zerstoßen zu Boeuf à la mode, auch an Gemüser von bayerischen Rüben und andern verwendet werden. Das Fett, welches hie und da an Rindfleisch, Schaaffleisch ꝛc. überflüssig ist, wird vortheilhaft zum Kochgebrauch an Gemüsen, Saucen ꝛc. verwendet, hiezu klein gewiegt, dann zerschmolzen, durchgeseiht und nach gänzlicher Abkühlung zur besagten Verwendung vorräthig aufbewahrt. Petersilie, Pimpernell, Majoran und übrige derlei Küchenkräuter werden im Frühjahre gesammelt, zwischen Papier in mäßiger Wärme getrocknet und jede Gattung

besonders im Mörser verstoßen, in gutgeschlossenen Büchsen zum späteren Gebrauche vorräthig gehalten. Vorgekaufter Reis, Erbsen, Linsen können schon als gereinigt zur Zeitersparniß für den Gebrauch vorgerichtet werden, gleichfalls Weinbeere, Rosinen, Dürrkirschen, Weichseln ꝛc. Zucker kann man zur Bestreuung von Kuchen, Mußen, Auflauf oder anderem Backwerk stoßen und in Sieb- oder Streubüchsen füllen; dieß ist um so vortheilhafter, weil man auch sparsamer damit verfahren kann, als wenn man zu jedem solchen Gebrauche ein Stück zerschlagen muß; das nämliche gilt auch vom Zimmet, nur darf hievon eine Parthie im Ganzen bleiben zu dem Gebrauche an Saucen, wozu Pulver nicht verwendbar ist. Noch vortheilhafter wird der Zimmet sogleich mit einer gehörigen Quantität Zucker vermischt, welcher dann seinen Geruch annimmt und desto ergiebiger wird. Zu allen Gewürzgattungen müssen Körner und Pulver vorräthig seyn. Von Gemüsen können mehrere Gattungen, als bayerische Rüben, große oder alte gelbe Rüben, Bodenrüben (Erddotschen), Kartoffeln ꝛc. Abends vor dem Gebrauche abgeschabt, dann mit reinem trockenem Tuche oder weichem Papiere rein abgeputzt und verdeckt bis

zum andern Tag an temperirtem Orte aufbewahrt werden; die bayerischen Rüben darf man dann nur noch waschen, die übrigen aber muß man erst noch nach Vorschrift schneiden. Weiße Rüben und Schwarzwurzeln (Skorzoneren) können nur an dem Tage des Gebrauches, weil sie sonst zu sehr von ihrem Safte verlieren, geschält oder geschabt werden. Weißes, blaues und Kohlkraut, Kohlbrokoli, Karviol, Kohlraben ꝛc. können Abends vorher zugerichtet, geschnitten, aber auch des andern Tages erst gewaschen werden. Spinatdurchsuchen ist eine der langweiligsten Arbeiten und erfordert besondere Aufmerksamkeit, weil sich öfters Haare darin befinden, weßhalb sich dieses Geschäft nicht wohl anders, als bei gutem Tage vornehmen läßt. Manche Gattungen kalter Gemüse, als Beilage zum Rindfleisch einzukochen, wie z. B. Gurken, Quitten, Melonen, andere Obstgattungen, auch rothe Rüben, gelbe Rüben u. dgl. m. sind eine passende Arbeit, wenn ohnedieß zur Zubereitung eines kleinen Abendessens ein hinreichendes Feuer oder Gluth vorhanden ist. Butterteige lassen sich allezeit, aber am besten in einem sehr kühlen Lokale vorräthig arbeiten, dann mit einem Tuche und Schüssel bedeckt im Keller auch wohl mehrere Täge sehr gut erhalten. — Koteletten (Karbonaden) kön-

nen völlig bis zur Ausbratung nach Vorschrift (Nr. 256) zugerichtet in einem irdenen Geschirre dicht nebeneinander gelegt und über Nacht aufbewahrt werden; desto schmackhafter und zarter sind sie dann, weil sich mit dem Fleische die andern Ingredienzen mehr verbinden. Eierschnee wird meistens des Abends vorher geschlagen und über Nacht an einen kalten Ort gestellt. — Sulzen (Gelée) müssen sogar einen oder auch einige Tage vorher zubereitet werden; Obstgattungen, welche zu Backwerken eingesotten werden, ebenfalls. Eier, hartgesottene, zum Salat oder anderen Gebrauche halten sich 3 bis 4 Tage, jedoch nur in der Schale, sehr gut.

Aus allem diesem wird jede meiner geehrten Leserinnen sich für alle vorkommende Fälle die hier nicht erwähnten Vorbereitungen selbst anordnen können. Auch sind bei den nachstehenden Speisezetteln für jede Woche noch umständlichere Beispiele angegeben.

G. Vortheilhafteste Zertheilung bei Fleisch, Geflügel, Fischen, Wildpret und Anderem.

Bei der Zertheilung jeden Fleisches ist zu beobachten, ob es an und für sich von der größeren, schwereren, leichteren oder zarteren

Gattung ist. Das zartere oder fettere Fleisch schwindet allezeit stärker bei der Zubereitung und von solchem müssen also die Portionen größer genommen werden, damit sie nicht gar zu unansehulich auf den Tisch kommen. Wenn z. B. eine Gans, welcher das sogenannte Geräusch, das aus Kopf und Kragen, Flügel, Füßen, Magen, Leber und den fettesten Gedärmen besteht, abgenommen ist, auf zweimal frisch braten will, muß man sie in der Mitte durch nach der Breite zertheilen; ebenfalls nach der Mitte wird ein Haase, ein Reh- oder Hirschziemer getheilt. Schlegel von Schöpsen, Kälbern, Rehen oder Hirschen werden der Keule entlang gespalten. Sehr zweckmäßig werden die stärksten Knochen ausgelöst, einigemal zersprengt und in Suppen mitgekocht, welche alsdann besonders kräftig und nahrhaft werden. Kalbs-, Nieren- und Brustbraten werden vom Kranze nach der Weiche zu getheilt; bei der Brust die Rippenhaut geschlitzt, die Rippen herausgehoben und abgelöst, welche gleichfalls zur Beilage in Suppen bestimmt werden können; die Brust zur Füllung untergriffen und weiter nach Vorschrift behandelt. Durch das Herausnehmen der Rippen wird der Brustbraten theilbarer zum Tranchiren.

Von großen oder mittleren Fischen werden füglich die obern, nämlich die Kopftheile zuerst zubereitet, wenn etwa der ganze Fisch für eine Mahlzeit zu groß wäre; doch darf nicht vergessen werden, jeden Fisch vorher von allen Eingeweiden gänzlich zu befreien, welches auch von Wildpret und jedem Geflügel gilt, den Schnepfen ausgenommen. Der Milchner läßt sich nicht leicht aufbewahren, wird folglich mit der ersten Portion zubereitet. Der Rogner hingegen kann mit Lorbeerblättern, Gewürz, Citronenmark und Essig einige Zeit vorräthig gehalten werden.

II. Erläuterung zu den nachstehenden Speiserecepten.

In allen hier folgenden Recepten sind die Quantitäten nach bayerischem Maaße und Gewichte gegeben und nach einer Personenzahl von 3 bis 6 berechnet, nach ihren Gattungen sortirt und ihre mehrfachen Anwendungsarten dabei beschrieben.

1. Suppenbrühe von Ochsenfleisch.

Für 4 Personen ungefähr 2 Pfund Ochsenfleisch gerechnet; nebst einem starken, öfters zersprengten Eisbeine, einem Stückchen Rinds- oder Kalbsleber, desgleichen auch ein Stück-

chen Milz mit Beigewicht von Kalbskopf. Knochen und Fuß sollen durch laue Wasser einigemal ganz rein gewaschen in einen 3½ bis 4 Maas haltenden Topf gelegt, mit lauem Wasser bis unter den Rand angefüllt und bis zu einem halbbrennenden Feuer von starkem Holze beigesetzt werden; wenn es zu sieden anfängt, muß es fleißig abgeschäumt werden, so lange, bis es keinen Schaum mehr kocht; alsdann gibt man einen guten Eßlöffel voll Kochsalz daran, nimmt das aufgekochte Fett herab in ein für immer dazu bestimmtes Näpfchen, legt dann eine schöne braune Zwiebel sammt der Schale zu dem Fleisch, auch einige Wurzeln von Petersilie, Selleri, Pastinak, eine öfters gespaltene schöne, gelbe Rübe, einen halben Stängel Bori, schabt alles rein, zerschneidet es in kleine Stücke, nimmt auch etwas Kraut von Petersilie und Selleri mit den Wurzeln in reinem kalten Wasser gewaschen, dann auch noch ein Stückchen harte schwarze Brodrinde, und läßt alles dieses, zu dem Fleische gebracht, wohl zugedeckt, fortkochen. Sollte sich etwas einkochen, so muß es mit heißem Wasser aufgefüllt werden; hat man recht viele Brühe nöthig, so gießt man davon herab und füllt sie dann abermals

wieder mit heißem Wasser auf; sollte aber von dieser Brühe über Nacht oder für 2 Tage aufbewahrt werden, so muß man sie abgießen, weil, ehe Salz und Kräuter dazu gegeben sind, sie von dem Safte und der Säure derselben sauer wird. Wenn das Fleisch weich ist, legt man es in einem Tiegel heraus; die übrigen Beigewichte, Kräuter und Wurzeln können aber noch mit der Suppe kochen, wodurch sie desto stärker wird; zu dem Fleisch kann eine von den nachstehenden Saucen zubereitet werden, oder man kann es auch geziert mit abwechselnden Parthien von gelben Rüben und frischer Petersilie den Rand der Schüssel belegt, zu Tische geben.

2) Suppenbrühe von Kalbfleisch.

Hiezu nimmt man für 3 bis 4 Personen ½ Pfund Kalbsknoten oder Bug, sprengt diesen ein paarmal entzwei, giebt noch 1 Pfund Ochsenfleisch von Kopf, Nabel- oder Zwergrippe, auch ein zersprengtes Eisbein dazu, wäscht dieß alles, wie schon oben beschrieben, setzt es zum Feuer, schäumt es, schöpft die Fette ab; gibt die schon genannten Kräuter, Wurzeln und Salz dazu und kocht es, bis das Kalbfleisch weich ist, welches man dann

herauslegen und mit etwas Brühe warm stellen muß, bis eine dazu beliebige Sauçe zubereitet ist, oder man kann es auch nur mit dazu gewiegten Citronenschälchen und etwas Salz bestreuen und neben der Suppe auf den Tisch geben.

3) Suppenbrühe von Huhn.

Zu einem schönen großen Huhn nebst Magen legt man 1½ Pfund Rindfleisch in einen 4 bis 5 Maas haltenden Topf und läßt es, ohne es zuzudecken, langsam sieden, schäumt es wohl und hebt die Fette fleißig ab, gibt dann die früher beschriebenen Kräuter dazu und läßt sie kochen, bis das Huhn weich genug ist; dann nimmt man es heraus und bringt es in etwas Brühe auf eine mäßige Gluth, belegt die Henne mit zierlich geschnittenen Citronenschalen, frisch gewaschener Petersilie, spritzt eine Messerspitze voll Salz daran, streut etwas gestoßenen Pfeffer und Modegewürz in die Bauchhöhlung, legt die noch rohe Leber jetzt auch dazu und läßt es darin ein wenig dünsten, bis die Leber fertig ist. Mit dieser Sauçe gibt man die Henne zu Tisch auf einer Ovalplatte, steckt ihr ein Bouquetchen von Petersilie oder frischer Gar-

tenkresse in den Schnabel, verziert deßgleichen die Flügel, bringt unter den einen die Leber und unter den andern den Magen, belegt auch den Schüsselrand mit frischen Kräutern und stellt sie neben der Suppe zu Tische.

Mit dem abgeschöpften Fette derselben kann man entweder die Suppe verstärken oder sie zu einer der folgenden Suppen-Einlagen benützen.

4) Deutsche Suppe.

In einen Tiegel schlage 2 bis 3 Eier, thue nebst einem Stückchen Butter von der Größe eines halben Hühnereies eine Messerspitze voll Salz, etwas Muskatblüthe, ein kleines Quart guter Fleischbrühe daran, decke den Tiegel zu und lasse es bei gleicher Wärme nach und nach heiß werden. Wenn diese Masse fest geworden ist, schneide sie in kleine Stückchen, rühre dann in einem Töpfchen ein Ei mit klein geschnittenem Schnittlauch, Charlotten und Petersilie in einer halben Maas Fleischbrühe recht stark ab und richte es über die oben geschnittene Masse heiß an. Es ist eine leichte Suppe und für 4 bis 5 Personen hinreichend. — Bei allen Suppen ist zu bemer-

ken, daß sie vor dem Anrichten die gehörige Salzzuthat haben.

5) Eier-Gerstensuppe.

Für 4 bis 5 Personen nimm 3 bis 4 Hände voll Semmelbröslein, treibe ein wenig von dem abgeschöpften Suppenfette in einen mittleren Tiegel gut ab, gieb einen Eßlöffel voll gewiegter Citronenschalen dazu, menge es gut durch einander, gieße siedende Fleischbrühe darauf, lasse sie unter öfterem Schütteln ein wenig aufsieden, bis sie dicklich wird, und richte sie so in der Suppenterrine an.

6) Gerollte Gerstensuppe.

Für 4 bis 6 Personen ist eine große, obere Theetasse voll gerollter Gerste hinreichend. Man thue sie in einen, eine Maas haltenden Topf, gebe einen Eßlöffel voll guten Weinessig dazu, fülle sie mit Wasser auf und lasse sie ungesalzen sieden. Wenn sie zu schleimen anfängt, gießt man davon herab und füllt sie wieder auf, weil der starke Schleim gerne überläuft, gibt eine, etwas mit einer Gabel zerstochene Citronenschale dazu und salzt sie; man kann auch ein Stückchen klein geschnittenen Selleri und gelbe

Rüben nebst ein Paar Gewürznelken dazu thun, und läßt es zusammen fortkochen, schöpft es aber alle Zeit wieder ab, so oft es stark aufwallt. Wenn man Schleim genug hat, gießt man alles zusammen in einen hinreichend großen Topf und läßt es bis zur Tischzeit fortsieden. Nun kann man den Schleim in Tassen füllen oder sammt der Gerste in der Terrine, mit Schnittlauch bestreut, zu Tische tragen.

7) Reissuppe.

Eine große obere Theetasse voll ausgesuchten Reises wird mit heißem Wasser öfters abgewaschen, bis er von allem Sande gereinigt ist, dann in einem, eine halbe Maas haltenden Topfe mit kaltem Wasser aufgefüllt und zum Feuer gesetzt. Wenn sich der Reis gebrochen und das Wasser völlig eingekocht hat, gibt man ihn in einen größeren Topf, füllt ihn mit siedender Fleischbrühe auf, gibt ein zerstochenes Citronenscheibchen, etwas Salz, ein gelbes Rübchen dazu und läßt es noch eine gute Stunde kochen. Auch hiebei muß von dem Schleime öfters abgeschöpft und Fleischbrühe aufgefüllt werden. Vor dem Anrichten kann man ihn mit einem

Sie fricassiren; man nimmt nämlich ein Eigelb mit einem Löffel voll kalten Wassers in die Suppenterrine, läßt unter beständigem Umrühren den Reis hinein und gibt ihn mit Schnittlauch bestreut, zu Tisch, oder statt dessen geriebenen Parmesankäse auf einer Assiette neben die Terrine. Auch kann man von diesem Reisschleime durch einen Seiher in Tassen auftragen.

8) Reissuppe auf italienische Art.

Man klaubt den Reis sauber, wäscht ihn wie oben, läßt ihn im Wasser aufkochen, gibt ihn dann auf ein Kasserol, schneidet Selleri- und Petersilien-Wurzeln, auch gelbe Rüben und einen Stengel Pori, klein gewürfelt, thut dieses auch zu dem Reise, füllt es mit guter Fleischbrühe auf und läßt alles recht langsam sieden, bis es weich ist; hierauf pflückt man Petersilienkraut blätterweise und läßt sie in Salzwasser aufkochen, seiht das Wasser von der Petersilie ab, welche nun eine sehr schöne grüne Farbe erhalten hat, und giebt sie zu dem Reis. Diese Suppe muß klar seyn wie Gold und nicht sehr dick vom Reise.

9) Griessuppe.

Man setzt eine Maas gute Fleischbrühe in einem Topfe zum Feuer; wenn solche siedet, nimmt man einen starken Schöpflöffel voll heraus, säet einen kleinen Teller voll schönen Weizenkrieses langsam unter beständigem Umrühren in die wallende Brühe und rührt sie fleißig, damit sie nicht knollig wird. Man läßt sie eine kleine halbe Stunde kochen, schlägt indessen in die Terrine ein Ei, verrührt es mit einem Löffel voll kaltem Wasser, gießt die Griessuppe unter beständigem Rühren daran und besäet sie mit Schnittlauch.

10) Griessuppe ohne Fleischbrühe.

Nebst einer handvoll Suppenwurzeln und Kräutern läßt man eine Maas Wasser eine halbe Stunde kochen, giebt dann den Gries auf die oben beschriebene Weise, ein Stückchen Citronenschale, ein Paar Gewürznelken und einen Eßlöffel voll fein geschnittenen Schnittlauch dazu, fricassirt sie, legt ein Stückchen Butter oder Schmalz in eine Pfanne, läßt 2 oder 3 Eßlöffel voll Semmelbröseln, mit etwas Salz gemengt, schön gelb rösten und streut sie auf die Suppe.

11) Braune Griessuppe.

Diese wird fast eben so zubereitet, wie die vorige, nur mit dem Unterschiede, daß der Gries zuerst mit einem Stückchen Butter schön gelb geröstet, dann erst mit der kochenden Fleischbrühe angerührt und eine halbe Stunde länger gesotten werden muß, mit Zugabe von etwas Muskatenblüthe.

12) Geschnittene Nudelsuppe.

Man nimmt ein halbes Pfund schönes Mehl in eine Schüssel, rührt es auseinander, daß sich in der Mitte eine Grube bildet, gibt eine Messerspitze voll Salz und einen Eßlöffel voll reinen kalten Wassers hinein, knetet es mit etwas Mehl zu einem kleinen festen Teige, schlägt dann ein großes oder 2 kleine Hühnereier dazu und rührt alles zu einem festen, glatten Teige an, streut etwas Mehl auf ein Nudelbrett, nimmt den Teig darauf und knetet ihn zu einem länglichen Wecke, schneidet diesen mit einem Messer in 4 Scheiben, wendet jede Scheibe in Mehl um, und walcht sie mit dem Nudelwalcher so dünn als möglich aus; sind 3 von den Leibchen schon hinreichend, so kann das vierte oder größere in etwas Mehl umgewendet an

einem kühlen Orte wohl zugedeckt, aufgehoben werden. Die ausgewalchten Flecken müssen ein wenig trocknen, dann aufgerollt und mit einem scharfen Messer fein geschnitten werden. Dabei ist zu beobachten, das die Rolle unter der linken Hand ganz leicht dem Messer entgegengeführt, aber ja nicht gedrückt wird, damit die Nudeln nicht zusammenkleben, sondern schön auseinander fallen. Ist alles geschnitten, so werden sie aufgeschüttelt, auf ein Quartblatt starken Papieres gebracht, dieses hohl gehalten über den Topf, worin eine Maas Fleischbrühe indeß siedend am Feuer stehen muß und unter beständigem Rühren in den Topf hineingezogen. Sie dürfen nicht zu lange kochen, sonst wird die Brühe trüb. Hiezu kann auch geriebener Parmesankäse in einer Asiette neben der Terrine gegeben werden.

13) Weiße Fleckchensuppe.

Hiezu wird derselbe Teig bereitet, wie zur geschnittenen Nudelsuppe, nur wird er etwas weniger dünn ausgewalcht, mit einem Teigrädlein länglich vier- oder dreieckige Fleckchen herausgetrieben, dann in die kochende Fleischbrühe gesäet und etwas länger gekocht,

als die Nudeln, alsdann mit fein geschnittenen Schnittlauche bestreut, aufgetragen.

14) Geriebene oder gewiegte Gerstensuppe.

Hiezu kann ein wie im vorletzten Recepte erwähntes, aufbewahrtes Teigleibchen zweckmäßig verwendet werden. Wenn es sehr trocken ist, wird es am Reibeisen gerieben, ein eigens dazu bereiteter Teig muß aber mit dem Wiegmesser ganz klein zerschnitten und öfters mit Mehl bestreut werden. Bei dem Kochen ist zu verfahren, wie im letzten Recepte.

15) Suppe von Salzburger Nudeln.

Man setzt zu einem halben Pfunde Nudeln eine starke Maas Fleischbrühe, worin zuvor allerlei gute Wurzeln und Kräuter gekocht wurden, zum Feuer; wenn sie siedet gibt man die Nudeln hinein, salzt sie noch ein wenig und läßt sie eine Stunde lang kochen. Man richtet sie an, wie die geschnittenen Nudeln und kann auch Parmesankäse dazu geben.

16) Macaroni-Suppe auf italienische Art.

Man nehme 2 bis 3 weiße Rüben, schäle

wasche und schneide sie in Scheiben, dann in längliche, feine Stängchen, setze sie in einem Quart guter Fleischbrühe zum Feuer, lasse sie sieden, bis sie halb weich sind, und stelle dann einen zweiten Topf mit einer halben Maas Fleischbrühe bei. Wenn diese siedet, nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Macaroni=Nudeln, bricht sie in kurze Stängchen und läßt sie in dieser Fleischbrühe eine viertel Stunde lang langsam sieden; ehe sie vollends weich sind, legt man einige Bratwürste hinein, mischt nach einigen Minuten die Rüben zu den Macaroni, mengt sie mit dem Kochlöffel langsam unter einander, gibt sie in der Suppenterrine zu Tisch und daneben in einer Assiette Parmesankäse.

17) Spargelsuppe.

Es können hiezu die unansehnlichsten, kleinen Spargel verwendet werden. Zu einer Maas Suppe reichen 20 bis 30 Stücke hin, welche nach unten etwas geschabt und mit Sorgfalt gewaschen werden, um die Köpfe nicht zu verdrücken. Wenn sie nun in Salzwasser weich gesotten sind, wird jeder Stängel in 4 bis 5 kurze Stückchen zerschnitten und das untere harte weggeworfen. Nun wird ein Stück Butter in einem Tiegel heiß gemacht,

mit einem Löffel voll feinen Mehles die Spargeln gedünstet, mit Fleischbrühe aufgefüllt, noch eine Weile mitgekocht, in der Terrine ein Eigelb mit einem Löffel voll Wasser zerrührt, die Spargelsuppe während beständigem Rühren dazu gegossen und schnell zu Tische gegeben. — Man kann auch Petersilie und kleingeschnittene, gekochte Champignons mitdünsten.

18) Karviol- oder Blumenkohl-Suppe.

Von den kleinsten Karviol- oder Blumenkohl-Ständchen werden zur Suppe für 4 oder 6 Personen 4 bis 6 Stücke genommen, die Blumen, die Stängel und die kleinsten Blätter von allem Hülsigen befreit, klein geschnitten, in ½ Quarte Brühe recht weich gekocht, dann die Brühe abgegossen, in einem Stückchen Butter ein Löffel voll Mehl geröstet, der Blumenkohl darin gedünstet, mit der abgegossenen Brühe und noch einer Maas Fleischbrühe aufgefüllt, dann wie die Spargelsuppe mit einem Eie fricassirt und somit aufgetragen.

19) Suppen von Wirsing, Hopfen oder Sauerampfer.

Zwei Hände voll abgekochten Hopfens,

Wirsing oder Sauerampfer werden in kleine Stücke zerschnitten, in Butter eben so gedünstet, wie die Karviol- und Spargelsuppe, mit Eigelb fricasirt und aufgetragen.

20) Krebssuppe.

Für 6 Personen werden 12 bis 15 kleine Krebse mit ein wenig Salz in einer Pfanne auf schnellem Feuer gesotten. Sobald sie schöne, rothe Farbe haben, sind sie fertig; nun werden sie aus dem Wasser gelegt, die Schwänze abgenommen und ausgeschält, von dem Körper die Galle und der Magen (letzterer ist gleich einem weißen Steinchen), auch das Weiße an den Füßen weggeputzt, dann alles klein gestoßen, nebst einer Zwiebel in 4 Theile geschnitten, in einem Stücke Butter gedünstet, dann ein Löffel voll Mehl daran gestäubt und wenn die Butter schön roth ist, eine Maas Fleischbrühe dazu gegossen, womit man es dann eine gute Viertelstunde aufkochen läßt; legt 6 gebähte oder gebackene Semmelschnitten in die Suppenterrine, streuet Schnittlauch darauf und richtet die ganze Brühe durch einen Seiher darüber an. Man kann auch ein Eigelb mit einigen Löffeln voll süßen Rahms noch an die Brühe rühren. Die aus-

gelösten Krebsschwänzchen werden zuletzt hineingelegt. Zur Spargelzeit können auch einige Stängel davon gesotten, zerschnitten dazu gegeben und damit die Suppe zu Tische gegeben werden.

21) Wurzelsuppe.

Es werden Petersilie, Pastinakwurzeln, gelbe Rüben und Wirsing, zusammen ohngefähr $\frac{1}{2}$ Pfund betragend, zu länglichen Stücken zerschnitten und in Butter mit etwas Mehl gedünstet; wenn alles weich ist, mit einer Maas guter Fleischbrühe aufgefüllt und nochmals gesotten, dann mit ein paar Eigelb und ein paar Löffel voll süßen Rahms abgerührt und angerichtet.

22) Wurzelsuppe auf eine zweite Art.

Eine große Hand voll Schwarzwurzeln (Skorzoneren) werden in kaltem Wasser abgelöst, dann leicht abgeschabt und in etwas Milch gelegt, damit sie schön weiß werden; hierauf siedet man sie etwas in gesalzenem Wasser, bis sie weich sind, gießt das Wasser wieder davon, schneidet sie in kleine Stückchen, macht in einem Tiegel ein Stückchen Butter heiß, röstet einen Löffel voll Mehl

darin nebst einem Löffel voll gewiegter Petersilie, gießt dann einen guten Schöpflöffel voll Fleischsuppe daran und läßt sie mit den Wurzeln noch eine gute Weile kochen. Zu dieser Portion für 4 Personen werden 2 Eigelb mit einem Löffel voll kalten Wassers abgerührt; in der Terrine mit den Wurzeln sammt der Sauçe vermischt und mit einer halben Maas heißer Fleischbrühe unter stetem Umrühren verdünnt. Auch können einige gebackene oder gebähte Semmelschnitten dareingelegt werden.

23) Erdäpfelsuppe.

Es werden 6 — 8 rohe Erdäpfel mittlerer Größe mittelst einer Bürste rein abgewaschen, dann abgetrocknet, die Haut abgeschabt und in Messerrücken dicke Scheiben geschnitten. Indessen läßt man in einem Tiegel ein Stück Butter von der Größe eines Hühnereies heiß werden, thut die Erdäpfel nebst einem großen Eßlöffel voll gewiegter Zwiebel oder Chalotten, desgleichen Petersilie darein und läßt es darin dünsten, rührt es aber öfters, um das Anlegen zu vermeiden, um. Wenn die Erdäpfel mürbe sind, stäubt man 2 Eßlöffel voll schönen Mehles daran, salzt es, rührt es durcheinander, läßt es noch

einmal aufkochen, gibt nun geröstete Semmelschnitten dazu, und wenn diese damit verkocht haben, gibt man alles durch einen Seiher und richtet es über würfelig geschnittene Semmeln an.

25) Chokoladesuppe.

Diese Suppe kann sowohl mit Milch, als auch mit weißem Biere oder Wein zubereitet werden; letzterer wird zur Hälfte mit Wasser vermischt. Zu 2 bis 3 Loth geriebener Chokolade sollen ½ Maß von dem einen oder andern siedend gemacht werden. Die Chokolade wird nebst einem Lothe Zucker während stillem Umrühren aufgekocht, 2 Eigelb mit etwas Wasser abgequirlt und hineingegeben, mit dem Chokolade-Strudel stark durch einander getrieben und, sobald sie dicklicht ist, vom Feuer genommen und über gebähte Schnitten angerichtet; oder man kann auch von 3 Löffel voll schönen Mehles nebst einem Löffel voll gestoßenen Zuckers, einem Eie und einem Löffel voll Weines einen Teig, wie zu Nudeln, ankneten, einen kleinen Messerrücken dick auswalchen, aufrollen, dünne Nudeln daraus schneiden, diese aus heißem Schmalze recht schön backen und sie an Stelle der Sem-

melschnitten in die Chokoladesuppe geben, sowohl wenn sie von Milch, Wein, als auch weißem Biere zubereitet worden ist.

25) Falsche Chokoladesuppe.

In einem Stückchen Butter werden 2 Löffel voll gestoßenen Zuckers hellbraun geröstet, ein Quart Milch nebst einigen Splittern Zimmet und noch ein paar Stückchen Zucker damit wohl aufgekocht, dann 3 Eiergelb mit einem Löffel voll Wassers abgekleppert, in die Milch gerührt, bis sie dicklich geworden ist, und über obige Nudeln oder gebackene Semmelschnitten gegossen.

26) Panadelsuppe von geriebenen Semmeln.

Nebst 3 bis 4 Händen voll Semmelbröseln wird ein Eßlöffel voll fein gewiegten Petersilienkrautes in einem Stückchen Butter schön gelb geröstet, mit 3 Quart guter Fleischbrühe aufgefüllt und eine Weile langsam gekocht. Nun wird in der Suppe ein Eigelb mit einigen Tropfen Wassers zerkleppert, unter beständigem Rühren die Suppe darein gegossen und aufgetragen.

27) Panadelsuppe auf andere Art.

Zwei starke Hände voll gedörrter Semmelschnitten werden in einer halben Maas heißer Fleischbrühe zu dünnem Muße verkocht, einige klein geschnittene Zwiebeln in einem Stückchen Fette geröstet und in die Suppe gerührt. Vor dem Anrichten kann auch noch etwas guter süßer Rahm dazu gegeben und oben mit feingeschnittenem Schnittlauche besäet werden.

28) Erbsensuppe.

Für 4 bis 6 Personen werden 4 Hände voll geklaubter und abgewaschener Erbsen (besser sind die schon gebrochenen) mit einer Maas kalten Wassers nebst einem Stücke Selleri zu einem mäßigen Feuer gestellt. Sobald sie gänzlich weich sind, werden sie durch einen Seiher getrieben (die gebrochenen dürfen nur zerrührt werden). Nun wird in einem Stückchen Schmalz eine Zwiebel schön gelb geröstet, mit etwas Wasser, Salz und Muskatblüthe nochmals aufgekocht, ebenfalls durch einen Seiher getrieben und zu den Erbsen gerührt. Einige Semmelschnitten werden in Eigelb umgewendet, aus heißem Schmalze

gebacken, in die Suppenterrine gelegt und die siedende Erbsenbrühe darüber gegossen. — Bei allen Hülsenfrüchten ist beim Einkaufe schon zu berücksichtigen, daß selbe schön rein, ohne fremden Geruch und schwer sind.

29) Linsensuppe.

Schöne Linsen, eben so viel wie bei den Erbsen, werden ebenfalls mit kaltem Wasser und Selleri zugesetzt und weich gesotten; dann aber in einem Stücke Butter von der Größe eines Hühnereies ein starker Löffel voll Mehl erst gelb, dann mit einer klein gewiegten Zwiebel noch etwas dunkler geröstet, die gekochten Linsen damit noch eine Viertelstunde gesotten, mit etwas Salz, nach Belieben Gewürz und etwas Weinessig gemischt, angerichtet.

30) Haberschleim-Suppe.

Von Haberschleimgerste werden 4 Hände voll in kaltem Wasser beigesetzt und gesotten, bis sie sehr schleimt, öfters mit Fleischbrühe aufgefüllt, mit gehörigem Salze angerichtet oder durchgeseiht und der Schleim in Tassen aufgetragen; sie kann auch über geröstete Semmelschnitten gegossen, sammt der Gerste und

mit etwas Citronensäure zu Tische gebracht werden.

31) Gelbe Rübensuppe.

Von großen, saftigen, gelben Rüben werden 3 bis 4 Stücke rein gewaschen, abgeschabt und auf dem Reibeisen gerieben, eben so auch eine halbe, harte Semmel. Alles dieses gerieben, wird in einem Stückchen Fett hellbraun geröstet, öfters aufgerührt und ferner geröstet, bis alles durchaus schön braun ist; nun werden 3 Quart Fleischbrühe darauf gefüllt, noch eine Weile gesotten, vor dem Anrichten über gebackene Schnitten oder andere Suppen-Einlagen durch ein Sieb getrieben und sogleich angerichtet.

32) Biersuppe.

Von braunem oder weißem Biere wird eine Maas in einem Tiegel über Gluth gesetzt, öfters abgeschäumt, ein halber Vierling Zucker dareingegeben, 2 bis 3 Eigelb mit einem Quarte guten süßen Rahmes (oder Sahme) abgequirlt, unter beständigem Rühren das kochende Bier darangegossen und so lange auf der Gluth gequirlt, bis es dicklich wird, dann in Tassen oder über gebähten Schnitten angerichtet. Braunes Bier erfordert mehr

Zucker oder Honig, ist aber dann auch um so gesunder und nahrhafter.

33) Butternockerln.

Ein achtel Pfund Butter wird zuerst flaumig abgerührt, dann 4 Löffel voll Mehl und 2 Eier nebst etwas Salz damit derb abgeklopft (es ist nämlich gut, die Eier erst in lauem Wasser etwas zu wärmen, damit die Butter nicht gleich wieder steif wird). Diesen Teig muß man ein wenig ruhen lassen. Indessen stellt man eine Maas Fleischbrühe in einem Tiegel auf starke Gluth, bis sie große Wellen kocht, schirrt dann die Gluth unter der Mitte etwas aus und sticht mittelst einem Blechlöffel aus dem Teige einige kleine Nockerln. Sinken diese in der Brühe unter, so muß noch ein Eßlöffel voll lauen Wassers in den Teig gegeben werden, laufen sie aber recht auf und schwimmen sie in der Höhe, dann sind sie gut; nun schlägt man von dem ganzen Teige solche Nockerln in die Brühe, nur muß man sorgen, daß diese nicht aus dem Sude kommt. Man prüft eines der Nockerlen, schneidet es nämlich entzwei und, wenn es in der Mitte keine Fette mehr sehen

läßt, sind sie fertig und können angerichtet werden.

34) Eingebrannte Suppen.

In einem Stücke Rindsfette werden einige Löffel schönen Mehles geröstet. Indeß wird eine Maas Wasser mit einer mit 2 bis 3 Nägelein gespickter Zwiebel und etwas Petersilie gesotten, das geröstete Mehl durch einen Seiher damit angerührt und eine Viertelstunde aufgekocht Man kann auch ein Paar Löffel voll Weinessig dazu geben, und statt des Wassers gute Fleischbrühe verwenden. Wenn sie hinreichend gesalzen ist, wird sie über würflich geschnittene Semmeln angerichtet. Wer den Kümmel liebt, kann auch einen halben Löffel voll daran geben, dann muß aber der Essig wegbleiben.

35) Weinsuppe.

Mit einem halben Quarte weißen Weines, eben soviel Wasser, je nachdem der Wein stärker oder schwächer ist, läßt man einige Splitter Zimmet und ein Stück Zucker in einem Topfe kochen; indeß wird in einem Stückchen Suppenfette ein Löffel voll Mehl geröstet, der kochende Wein darangerührt und

alles zusammen auf der Gluth ausgekocht, dann in einer Terrine mit einem Löffel voll Wasser 2 Eierdotter abgequirlt, der Wein dazu gestrudelt und dann über gebähte Semmeln angerichtet.

36) Weinsuppe auf andere Art.

Eine Hand voll Rosinen werden in einem Quarte Wein und eben so viel Wasser nebst etwas süßem Anis, der mit 3 Löffeln voll Zuckers gestoßen worden, in ein reines Fleckchen gebunden und mit dem Weine und Rosinen wohl aufgekocht; dann 4 Eigelb mit etwas Wasser abgequirlt, zu diesem Weine gerührt und durch ein weißes Tuch oder einen engen Seiher über würflich geschnittene Milchsemmeln angerichtet. Man muß den Saft von Rosinen wohl auspressen. Statt der Semmeln können zu diesen beiden letzten Suppen ebenfalls von den nachstehenden süßen Suppen-Einlagen welche gewählt werden.

37) Zwiebelsuppe.

Vier bis sechs schöne Zwiebeln werden trocken, rein abgeputzt, dann sammt der Schale recht oft eingeschnitten und in einem Quarte Wasser oder Fleischbrühe nebst einem

Stücke schwarzer, harter Brodrinde aufgekocht. Wenn sie nun recht schön dunkel ist, giebt man sie durch ein Sieb und läßt sie nochmals kochen, röstet indeß 3 bis 4 geschälte, klein geschnittene Charlotten in etwas Fett oder Butter, giebt die Brühe über gebackene Schnitten und die gerösteten Zwiebeln darauf.

38) Kräutersuppe.

Man nimmt etwas Spinat, etwas Petersilie, Pori, aber doppelt so viel Körbel, Sauerampfer, junge Gartenkresse nebst ein Paar junger Zwiebeln, zusammen 2 Hände voll. Dieses alles wird sehr rein gewaschen und mit dem Wiegmesser sehr fein geschnitten, dann ein Tiegel mit einem Stücke Rindsfett oder Butter auf Gluth gesetzt, darin ein Löffel voll Mehl hellgelb geröstet, dies mit den Kräutern vermengt nebst etwas Fleischbrühe oder Wasser eine Viertelstunde lang gedünstet, nun 2 Eigelb mit etwas Wasser abgerührt und zu den Kräutern gegeben. Wenn es nun anfängt, dick zu werden, wird es mit Wasser oder Fleischbrühe hinlänglich verdünnt, gesalzen und endlich über geröstete, gebähte oder gebackene Semmelschnitten, oder

auch über abgetriebene Knödeln oder Klöse, oder über Fridaternudeln angerichtet.

39) Sellerisuppe.

Von einigen, nämlich für 3 Personen, 3 kleinen jungen Selleris werden die Wurzeln abgeschnitten, die Köpfe in kaltem Wasser rein gebürstet und abgeschabt, dann in einer $\frac{1}{2}$ Maaß Fleischbrühe weich gesotten, nun beliebige Figuren daraus geschnitten, diese in einem Stücke Rindsfett oder Butter ein wenig gedünstet und dann mit zerrührtem Eigelb von allen Seiten begossen, dann etwas gesalzen und gewürzt, mit Semmelbröseln besäet, wenn sie schön gelb sind, in eine Suppenterrine gesetzt und die früher damit gekochte Fleischbrühe heiß, aber langsam darangegossen. Es können auch eine kleine Hand voll würfelich geschnittene, gebackene oder geröstete Semmelbröckchen darin, zu Tisch gegeben werden.

40) Kälberhirnsuppe.

Für 3 Personen wird ein halbes Hirn, nachdem es gewaschen, in warmem Wasser gehäutet und in Salzwasser abgekocht worden, nebst 2 Eigelb, etwas gewiegten Citronen-

schalen und Petersilie, etwas Salz, Pfeffer und Muskatblüthe zu einem Muße abgerührt, mit einer halben Maß kochender Fleischbrühe aufgegossen, ein wenig übersotten und sogleich über gebähte Schnitten angerichtet.

41) Hirnsuppe anderer Art.

Das Hirn wird mit heißem Wasser gehäutet, dann sogleich ganz zerrührt, 3 Eigelb, etwas Salz, 2 gute Eßlöffel voll feingeschnittenen Schnittlauchs, desgleichen Chalotten, eine Hand voll in Butter geröstete Semmelbröseln, von einer halben Citrone die feingewiegte Schale und der Saft, eine starke Viertelstunde lang nebst 2 Löffeln voll gutem Suppenfette schäumig gerührt, hierauf eine Viertelstunde lang gedünstet, nun mit einer halben Maas Fleischbrühe aufgefüllt und über Semmelschnitten angerichtet.

42) Sagosuppe.

Für 5 Personen wird ein viertel Pfund Sago abgewaschen, mit kalter Fleischbrühe zugesetzt, nebst der Schale einer Citrone und einem Splitter Zimmet bei mäßigem Feuer langsam gekocht, so lange bis sie sich völlig auflöst. Man kann sie mit etwas Weinessig

oder Citronensaft säuern. Sie ist sehr gesund, anfeuchtend und besonders Kranken zuträglich.

43) Böhmische Ochsenaugen-Suppe.

Es werden in einem Tiegel einige Löffel voll Mehl in Rindsfett oder Butter hellbraun geröstet, dann etwas Zucker dazu gerührt, hierauf mit Fleischbrühe oder einem mit Wurzeln und Suppenkräutern abgekochten Wasser in einem Tiegel wohl aufgesotten, etwas gesalzen und nun so viele Eier als Personen zu Tische sind, jedes einzeln in einem Schöpflöffel in heißes Wasser so lange gehalten, bis das Weiße fest ist; das gelbe aber soll mild bleiben. Die Brühe wird dann in die Terrine gegossen und die Eier nach und nach hineingesenkt.

44) Bayerische Ochsenaugen-Suppe.

6 mittlere Zwiebeln schält und schneidet man in der Mitte entzwei und dann jede Hälfte in dünne Halbscheibchen, von schwarzem Brode werden auch ein paar Hände voll dünner Scheibchen geschnitten, in die Suppenterrine nun eine Hand voll Zwiebeln auf dem Boden auseinander gelegt, dann eine Lage von dem Brode darüber, und wieder

Zwiebeln darauf, und so fortgefahren bis es alle ist. Nun setzt man die Terrine über Gluth und gießt sogleich alles mit heißer Fleischbrühe auf, dann nimmt man so viele Eier, als Personen zu Tische sind und schlägt sie, wenn alles wohl aufgekocht hat, eines nach dem andern hinein. Man muß Acht geben, daß die Eier nicht zerfahren.

45) Schöbelsuppe.

Für 6 Personen werden 6 Loth Butter oder schönes Fett flaumig abgeschlagen, 6 Eierdotter nach und nach darangegeben, das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, langsam hineingezogen, nebst 6 Löffel voll Mehl und etwas Salz vollends verrührt, dann eine Kasserolle gut mit Butter oder noch besser mit warmem Wachse ausgeschmiert, mit dem Teige angefüllt, dieser schön gelb herausgebacken und dann auf einen Teller gestürzt. Nun ist die untere Seite oben, in welcher kreuzweise, aber nur so tief gehende Schnitte gemacht werden, daß die Suppe sich mehr hineinziehen kann. Dann giebt man es wieder in einen Tiegel, füllt denselben mit Fleischbrühe an und läßt es damit ein wenig aufsieden. Man gebe Acht, daß es

nicht beim Anrichten zerfällt; auch kann man dieses Schöbel in einer ganz niedern Raine flach ausbacken, in kleine viereckige Stückchen schneiden und diese in die Suppe geben.

46) Buntfricasirte Suppe.

Man siedet 3 Eier hart, wiegt sie gröblich, das Gelbe wie das Weiße besonders; eben so wird von gesottenem Bory, gesottenen gelben und rothen Rüben eine kleine Hand voll gewiegt, desgleichen auch Zwiebel, Speck und Leber; letztere 3 Ingredienzen werden, jedes besonders, in Butter geröstet, endlich alles in einem Tiegel ein wenig gedünstet und alsdann mit Fleischbrühe aufgefüllt, zu Tische gegeben.

47) Hachis- oder Gehäcksuppe.

Von einer Maus (Rindswade) oder einem anderen ähnlichen Fleische wird das Beste genommen und ganz klein gewiegt, hiezu ein Stückchen Speck, eine Kalbsbrise, eine Schweinsniere, ein Stückchen Kalbs- oder Schaafleber, ebenfalls ein Stückchen Kuheiter nebst der Schale von einer halben Citrone, einigen Chalotten, Petersilie, Pimpernell oder auch Majoran fein gewiegt, zusammen in einem

Tiegel mit Butter gedünstet, mit einer Maß heißer Fleischbrühe oder einem Gläschen Wein mit ebenso viel Wasser vermengt, und dann über gebackene Semmelschnitten angerichtet.

48) Fridater-Nudelsuppe.

Es werden für 6 Personen 4 Löffel voll schönes Mehl, eine gute Messerspitze voll Salz mit eben so viel Milch angerührt, daß es ein fester Teig wird, nun 2 bis 3 Eier auf einen Teller stark abgeschlagen, löffelweise in den Teig gerührt, eine ganz flache Pfanne auf dem Feuer erhitzt, dann mit Schmalz oder weißem Wachse beschmiert, von dem Teige ein Löffel voll eingegossen, und durch Drehen der Pfanne herumpassirt; wenn es unten schön gelb ist, herausgestürzt, die Pfanne wieder wie vorher beschmiert, das Flädchen auch von der andern Seite recht schön gebacken, und so fortgefahren, bis aller Teig genommen ist. Dann wird eines nach dem andern aufgerollt, fein geschnitten, mit Fleischbrühe angegossen und aufgetragen.

49) Grüne Fridater-Nudelsuppe.

Man macht den Teig, wie eben beschrieben worden, nur werden eine Hand voll

gewaschene und fein gewiegte Kräuter, als Kresse, Körbel, Spinat, Petersilie, nebst einigen Chalotten, oder in Ermangelung dieser, recht viel fein geschnittener Schnittlauch] oder Petersilie dazu gerührt, backt sie, wie schon oben beschrieben, nur etwas dicker, und schneidet sie auch nicht so dünn, läßt nun diese Nudeln eine starke Walle aufsieden, und giebt sie alsdann zu Tische.

50) Süße Fridater=Nudelsuppe.

Man nimmt 3 Löffel voll vom feinsten Mundmehle, giebt 3 Eßlöffel gestoßenen Zucker mit etwas Zimmet gemischt, dazu, auch können 15 bis 18 abgezogene Mandeln, (welches durch Anbrühen mit heißem Wasser geschieht, worauf sich die Haut sehr leicht ablöst,) genommen, fein gewiegt und dazu gegeben werden. Nebst diesen wird noch ein Stück Zucker nnd ein Löffel voll süßer Anis fein gestoßen, durch ein Sieb zu dem übrigen gebracht, nebst einem Löffel voll, mit zwei Eigelb abgekleppperten weißen Weins recht abgerührt, endlich 2 Eiweiß, zu starkem Schnee geschlagen, hineingezogen, und auf oben beschriebene Art als Flädchen ganz dünn herausgebacken. Noch heiß werden diese mit

gemengtem Zucker und Zimmt bestreut, aufgewickelt und in feine Nudeln geschnitten, welche mit nachstehender Brühe übergossen werden. Ein Quart Wein läßt man mit einem Quart Wasser, einem Stückchen Zucker und einigen Splittern Zimmt gut zugedeckt sieden, indeß man in einem Tiegel einen gehäuften Löffel voll schönen Mehles mit einem Eigelb nebst einem Löffel voll Wassers abrührt, unter beständigem Rühren den Wein darangießt, und es dick kochen läßt. Es kann zu diesen Nudeln auch von jeder Obstgattung, wie ebenfalls von süßem Rahme (Sahne) eine Brühe bereitet, darübergegossen und diese als Nebenspeise aufgetragen werden.

51) Süße Rahmsuppe.

Man quirlt eine halbe Maß Sahne oder Rahm mit 3 Eigelb ab, giebt ein Stückchen Zucker, etwas Vanille oder Zimmt dazu und läßt es während beständigem Rühren kochen, gießt es alsdann über gebackene oder gebähte Semmelschnitten an und giebt sie zu Tische. Zu dieser Suppe können auch statt der Semmelschnitten von den süßen Klößen oder Knödeln bereitet werden, welche bei den Knödeln mit Nr. 58. bezeichnet sind.

52) Traufsuppe.

In einem Töpfchen mit engem Schnabel werden 5 Löffel voll schönen weißen Mehles mit kaltem Wasser zu einem dicken Teige abgerührt, alsdann 1 oder zwei Eier besonders abgekleppert und langsam daran gerührt. Dieser Teig muß zum Laufen dünn genug seyn, indessen eine Maß Fleischbrühe in einem Tiegel auf starke Gluth gesetzt wird; sobald diese Wellen kocht, läßt man von dem Taige aus dem Schnabel ganz fein herausträufeln: senkt sich dieser zu Boden, so ist er zu dick und man muß noch etwas Wasser zugeben, zerläuft er aber zu Fasern, dann ist er zu dünn und man rührt also noch etwas Mehl hinein, bis sich endlich feine Nüdelchen davon aufkochen. Man muß sorgen, daß die Brühe nicht aus dem Sude kömmt, und wenn der dritte Theil von dem Teige eingetrauft ist, hebt man die heraufgekochten Nüdlein mittelst eines Seihers in eine Schüssel, träuft wiederum einen solchen Theil ein, und ist endlich der Teig gar, so giebt man das Herausgenommene wieder in den Tiegel zum Fertigkochen, und nach einigen Minuten kann sie aufgetragen werden. — Wenn sie im Wasser gekocht worden, muß sie mit

Zwiebeln aufgeschmolzen werden; auch sollen Wurzeln und Kräuter mit dem Wasser gesotten haben. Gesalzen wird diese Suppe erst einige Minuten vor dem Auftragen.

53) Baumwollsuppe.

Es werden einige Löffel voll Mehl in einem Topfe mit Wasser abgeknötet, gesalzen, ein oder zwei Eier darangeschlagen, unter starkem Rühren eine Maß siedender Fleischbrühe oder Wasser, worin Kräuter und Wurzeln gesotten worden, darangegossen, dann zum Feuer gestellt und eine halbe Stunde gekocht. Ist sie von Fleischbrühe bereitet, so wird fein geschnittener Schnittlauch daran gestreut, wenn sie aber von Wasser bereitet worden, mit gerösteten Zwiebeln aufgeschmolzen.

54) Lebersuppe.

Ein Stückchen Kalbs- oder Rindsleber wird gehäutet, dann mit einem Messer von den Adern geschabt, fein zerwiegt, in einem Stückchen Suppenfette nebst einer Hand voll Semmelbröseln und gestoßenen und gewiegten Majoran und Chalotten geröstet, mit einer Maß Fleischbrühe oder Wasser mit etwas

Salz aufgesotten, durch ein Sieb getrieben und über gebackene Semmeln angerichtet.

55) Citronensuppe.

Man schäle das Gelbe von einer Citrone, wiege die Schale recht fein, nehme die weiße, dicke Haut von dem Marke herab, schneide das Mark in vier Theile, lege ein Stückchen Butter in einem Tiegel auf Gluth, gebe einen Löffel voll Zucker dazu, rühre es fleißig, bis es hellbraun ist, thue das Mark hinein, nebst etwas Wasser, lasse es damit eine Weile aufsieden, und gebe es durch einen Seiher. Nun werden die gewiegten Schalen nebst ein paar Löffel voll Wasser, einer eingeschnittenen Zwiebel, ein paar Löffel voll Zucker abgekocht und auch durchs Sieb getrieben. Beide Saucen vermischt man mit einem Quart Wasser, läßt sie noch einmal aufkochen, trägt sie dann entweder in Tassen auf, oder gießt sie über würflicht geschnittene, geröstete Semmeln. Sie ist sehr kühlend.

Suppen-Einlagen.

56) Ordinäre Fasten- oder Semmel-Klöße.

Für 5 bis 6 Personen nimmt man 10 bis 12 Hände voll fein aufgeschnittene und getrocknete Semmeln, giebt ein paar Löffel voll heißes Schmalz darauf nebst einem halben Quarte warmer Milch oder Wasser, alsdann zwei oder ein Ei und einige Eiweiß, wenn man deren eben hat; nun werden einige Zwiebel in Schmalz oder Fett geröstet, und ein halber Löffel voll Salz und ein paar Löffel voll Mehl dazu gegeben. Dieß alles nun rührt man eine gute Viertelstunde, indeß man Wasser in einer Pfanne siedend werden läßt, und das Wasser ein wenig salzt, damit die Knödel locker werden. Hierauf setzt man einen rund geformten Knödel von der Größe eines Apfels zur Probe in das kochende Wasser; schwimmt er herauf, so ist er gut und man fährt fort, alle zu formen und einzulegen. Das Wasser darf nicht aus dem Sude kommen; sollte aber die erste Probe nicht bestehen, der Knödel seine Form verlieren oder zu Boden sinken, dann muß im ersten Falle noch etwas Mehl, im zweiten et-

was Wasser zugesetzt werden. Ob die Knödel fertig gesotten sind, muß man ebenfalls prüfen, indem man einen entzwei schneidet; ist er in der Mitte noch weich und naß, so müssen sie noch länger sieden. Sind sie endlich fertig, so hebt man sie in einem Seihlöffel heraus auf eine Platte, macht ein Stück Butter heiß, röstet darin ein paar Hände voll gesalzene Semmelbröseln schön gelb und streut diese und auch etwas feingeschnittenen Schnittlauch darauf.

57) Abgetriebene Semmelknödel.

Man rührt ein Viertelpfund gutes Fett oder Butter flaumig ab, 10 Hände voll Semmelbröseln nebst 3 Eiern, etwas Salz, klein geschnittenes Petersilienkraut, klein geschnittene und geröstete Chalotten, auch einen Löffel voll fein geschnittener Citronenschalen dazu, rührt es noch eine halbe Stunde lang und läßt den Teig eine Stunde ruhen. Dann werden die Knödel mit dem Löffel geformt und wie im vorigen Nummer gesagt worden, gesotten und geprüft, angerichtet und bestreut. Zu beiden Gattungen Knödel können Saucen, braune Ragouts, Fischrogner oder auch Kompotte daneben als Zuspeise gegeben werden,

oder sie werden mit Fleischbrühe als Suppe aufgetragen.

58) Süße abgetriebene Knödel.

Man rührt 3 Eiergelb mit 3 Löffel voll Zucker, Zimmt und eben so viel feingesiebten Semmelbröseln ab, bis der Teig dick genug ist, um sich zu Knödeln formen zu lassen. Sie werden im Wasser fertig gekocht, oder auch aus Schmalz gebacken, im letzten Falle aber noch heiß in Zucker und Zimmt umgewendet und so in einer trockenen Pfanne auf dem Feuer gehalten, bis der Zucker hart ist. Sie können als Nebenspeise, oder in Wein-, Chokolade-, Rahm- oder Citronensuppe gegeben werden.

59) Böhmische abgetriebene Knödel.

Zu einem halben Mäßchen schönen Mehles sollen einige Löffel voll gute Milch, etwas Salz und 2 Eier nebst einer Hand voll würfelich geschnittener Semmeln, die in Butter geröstet worden, genommen und zu einem weichen Teige gerührt werden. Hievon formt man große viereckige Knödel, siedet sie in Wasser, bis sie in die Höhe schwimmen

und hüpfen, hebt sie auf eine Platte heraus und übergießt sie mit heißem Butter.

60) Böhmische Speckknödel.

Diese werden auf ähnliche Weise zubereitet, wie die vorigen, nur wird gröblich geschnittener oder gewiegter Speck und mehr Salz hinzu gefügt, der Teig fester gehalten und in der Butter zum Uebergusse ganz fein gewiegter Speck mit Kümmel und Salz geröstet.

61) Schinkenknödel.

Es werden zu einem halben Pfund von gesottenem Schinken oder geräuchertem Fleische, welches sehr fein zerwiegt wird, 2 bis 3 trockene Semmeln fein aufgeschnitten, dann ein Stück feingewiegten Speckes zerlassen und zu den Semmeln gegeben, 3 Eier zerkleppert, 2 Eßlöffel voll zerwiegten Schnittlauchs, ein Löffel voll weißen Mehls, der gewiegte Schinken zusammengemengt und wenn dieser Teig genug verarbeitet ist, welches sich zeigt, wenn, indem mit der gewölbten Seite des Löffels darauf geschlagen wird, an diesem nichts mehr hängen bleibt, so werden die Knödel in der Größe eines kleinen

Apfels in kochendem Wasser eingeschlagen, wenn sie eine Viertelstunde gekocht, mittelst eines Seihlöffels herausgehoben, in heißer Fleischbrühe aufgetragen, mit Schnittlauch besäet oder auch als Nebenspeise zu Kraut gegeben.

62) Abgetriebene Schinkenknödel.

Ein Vierling Speck wird im Tiegel zerschmolzen; man kann auch ein paar Zwiebel damit heiß werden lassen; das Fett hievon nun durch einen Seiher in eine Schüssel getrieben und flaumig abgerührt, 2 Eier in warmem Wasser gewärmt, darangegeben und dann mit soviel Semmelbröseln verdickt, daß es ein fester Teig wird. Nun giebt man einen kleinen Schöpflöffel voll Fleischbrühe und ein Viertelpfund gewiegten Schinken, nach Belieben auch einige Gewürze und Kräuter dazu. Wenn dieser Teig nun hinreichend mit einer Hand voll Mehl abgeklopft ist, so werden Knödel beliebiger Größe daraus geformt, in Wasser abgekocht und in Fleischbrühe oder als Nebenspeise aufgetragen.

63) Ordinäre geräucherte Fleischknödel.

Von einem übrig gebliebenen geräu-

cherten Fleische wiegt man einen Theil gröb= lich und einen Theil ganz fein, eben so auch die dabey befindliche Schwarte, mengt daran gewiegte Citronenschalen, Chalotten, Petersilie und feingeschnittenen Schnittlauch, giebt ein Ei, oder wenn man eben welche hat, auch nur ein paar Eiweiß dazu, schneidet so viele Semmeln in Schnittlein auf, (welche mit etwas heißer Fleischbrühe oder Wasser angebrüht worden,) als nöthig sind, um die ganze Masse zu einem festen Teige verarbeiten zu können. Hierauf formt und kocht man die Knödel, wie im vorigen Recepte ange= geben ist.

64) Bayerische Speckknödel.

Für 4 Personen werden 4 trockene Sem= meln würfelich aufgeschnitten, ein Stück Speck ebenfalls klein würfelich geschnitten, mit etwas Wasser und Salz, wenn man will, auch mit etwas Pfeffer, aufgekocht und die Semmeln heiß damit angebrüht; man kann auch ein Ei dazu geben, oder auch ohne die= ses den Teig nur mit ein paar Löffel voll Mehl abarbeiten, noch hinreichend salzen, und in etwas gesalzenem, kochenden Wasser ziemlich groß einschlagen, dann mit etwas

gerösteter Zwiebel oder mit geröstetem, gesalzenen und gepfeffertem Specke aufschmelzen.

65) Abgetriebene Speckknödel.

Man nimmt ein Viertelpfund Speck, wiegt es recht fein, läßt es mit ganz fein gewiegten Zwiebeln und Chalotten nebst etwas Salz heiß werden, rührt es, bis es abgekühlt ist, giebt 2 oder 3 Eier dazu, die feingewiegte Schale einer Citrone, und eben so viel feingeriebene Semmelbröseln, als nöthig sind, um Knödel formen zu können. Diese werden nur von der Größe einer mittleren welschen Nuß in heißer Fleischbrühe eingeschlagen und beim Auftragen mit Schnittlauch besäet.

66) Leberknödel.

Für sechs Personen werden 6 Hände voll Semmelbröseln in hinreichendem Schmalze geröstet, ein halbes Pfund Kalbsleber gehäutet, von den Adern geschabt, recht fein gewiegt, dann mit etwas Majoran, Chalotten, Citronenschalen nebst 2 Eiern an die Semmelbröseln gemengt, und eine halbe Stunde lang nach einer Seite gerührt. Im Fall der Teig noch etwas zu fest wäre, kann ein

Eßlöffel voll Suppenfett darangegeben werden, denn dieser Teig darf etwas feuchter gehalten seyn, als jeder andere Knöddelteig, weil die Leber sehr anzieht. Sie werden in der Größe einer großen welschen Nuß in heißer Fleischbrühe eingeschlagen. Diese Klöße sind auch kalt, in Scheiben geschnitten, mit Essig, Oehl und Zwiebeln als eine sehr angenehme Mehlspeise aufzutragen. Man kann sie auch mit länglich geschnittenen Citronenschalen, Gewürz, Kappern, Penidlen als vollkommenen Salat vorsetzen.

67) Andere Art ordinärer Leberknödel.

Für 8 Personen werden 6 bis 8 Semmeln aufgeschnitten, mit etwas heißem Schmalze begossen und dann ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe darüber gegeben. Während sich die Semmeln darin etwas verweichen, wiegt man ein halbes Pfund Leber und rühret sie mit etwas Majoran und Schnittlauch, auch gerösteten Zwiebeln nebst einem Ei und ein paar Löffeln voll Mehl an die Semmeln eine Viertelstunde lang und macht große Klöße, welche in Fleischbrühe gekocht werden.

68) Leberspätzeln.

Zu einem Viertelpfunde Rinds= oder Kalbsleber, welche gehäutet, von den Adern geschabt, und ganz fein gewiegt nebst etwas Citronenschalen, Chalotten, Petersilie, Majoran in einer Schüssel mit einem Löffel voll Suppenfett eine Weile wohl gerührt worden, giebt man ein Ei und soviel schönes Mehl, nebst Salz und, wenn man will, auch etwas Gewürz, bis der Teig so stark ist, daß er nicht vom Löffel läuft, nimmt dann davon auf einen flachen Teller heraus und schlägt mittelst eines Messers in kochende Fleischbrühe kleine Spätzlein, hebt die eingekochten heraus, um wieder eine ähnliche Quantität einschlagen zu können, bis der Teig alle ist, giebt dann alles zusammen wieder in die Fleischbrühe, kocht sie, bis sie fertig sind und richtet sie mit Schnittlauch an.

69) Braune Riesenbohnen.

Man schneidet ein Viertelpfund Leber in Stücke von der Größe einer großen Haselnuß, 2 bis 3 Loth guten Speckes in feine, kurze Stängelchen, mengt gewiegte Citronenschalen, Majoran, Basiliken, etwas Nägleingewürz und Salz wohl durcheinander, wendet dann

die Speckstängelchen darin so um, daß sich die Gewürze viel daranhängen, und durchziehet die Leberstückchen mittelst einer Spicknadel jedes mit einem solchen Speckstängelchen. Nun bereitet man folgenden Teig: 3 Eier werden stark abgekleppert, mit 3 Eßlöffel voll gewiegter Chalotten und einem Eßlöffel voll süßem oder saurem Rahme, mit eben soviel Semmelbröseln und etwas Salz zu einem dicken Teig gerührt, darin die Leberstückchen dick eingewickelt und zwar jedes einzeln, dann auch noch in Mehl umgewendet, nun jedes der Länge nach mit einem Messerrücken so viel eingedrückt, daß es gleich den Kaffeebohnen eine Spalte bekömmt, so aus heißem Schmalze gebacken, nun entweder in der Fleischbrühe angerichtet, oder auf einem Teller ausgebreitet, mit jungen, frischen Kräutern geziert und neben Gemüse oder Ragout aufgetragen.

70) Weiße Riesenbohnen.

Ein ganzes Kalbshirn wird mit heißem Wasser angebrüht, abgehäutet und ganz zerrührt; man kann statt dessen auch einen Fischmilchner nehmen und eben so zerrühren, dann mit etwas Petersilienkraut, Chalotten,

Citronenschalen, Salz und dem Safte einer halben Citrone nebst ganz wenigem Pfeffer, 4 Hände voll gerösteten Semmelbröseln und 2 Eiern vermengt, Küchlein daraus geformt, dann in dem Nr. 69. beschriebenen Teige dick eingewickelt und in Mehl umgewendet, mit dem Messerrücken ebenso geformt, aus heißem Schmalze gebacken, und entweder in der Suppe aufgetragen oder auf einem Teller auseinandergelegt, mit Petersilienkraut geziert und dann ebenfalls als Beilage zum Gemüse oder Ragout aufgetragen.

71) Schwarze Riesenbohnen.

Es wird ein Viertelpfund gedörrte Zwetschgen mit Orangen oder Citronenschalen gesotten, bis sich die Steine gut auslösen lassen. Wenn dieß geschehen, werden sie aus der Sauçe gelegt und während sie trocknen, folgender Teig bereitet: 4 Löffel voll Zucker nebst 2 Eßlöffel voll Rosenwasser werden mit so viel feinen Semmelbröseln oder Pulver von gestoßenem, harten Bisquite und 2 Eigelb abgerührt, daß es ein dicker Teig wird, in welchem man die Zwetschgen, jede einzeln darin eingewickelt, ihn dann formt, wie in Nr. 69., und aus heißem Schmalze backt,

oder auf ganze Oblatentafeln neben einander setzt, diese im Backofen schön herausbackt, während sie noch heiß sind, mit Zimmt und Zuckermischung bestreut, aber erst, wenn sie kalt sind, aus der Oblate mittelst eines spitzigen Messers herausschneidet. Man kann sie in der Nr. 55. beschriebenen Citronensuppe oder Nr. 35. angezeigten Weinsuppe auftragen, oder sie trocken als Dessert geben. Die davon übrig gebliebene Zwetschgenbrühe kann als Compotsauçe dazugegeben oder auch noch auf folgende Weise verstärkt werden. Mann nimmt 3 Löffel voll Zucker, giebt einen Löffel voll Wasser dazu und läßt es zusammen braun werden, gießt nun die Zwetschgenbrühe daran, läßt einige feingeschnittene Citronen- oder Orangenschalen damit aufkochen und trägt sie zum Dessert neben dieser Speise auf.

72) Hirnknödeln.

Ein halbes Rinds- oder ein ganzes Kalbshirn wird mit heißem Wasser angebrüht, gehäutet, dann zerrührt oder zerwiegt, auch Petersilie, Chalotten und Citronenschalen besonders gewiegt, etwas Salz, sehr wenig Gewürz, 2 Eier, zwei Eßlöffel voll Suppenfett

mit ein paar Hände voll Semmelbröseln vermengt, bis es sich zu Knödeln von der Größe einer mittleren welschen Nuß formen läßt. Sie können nun in der Fleischbrühe aufgekocht oder in Mehl ungewendet und dann aus Schmalz gebacken werden. Sie sind eine angenehme Einlage in jeder Suppe von Fleischbrühe, und gebacken auch besonders angenehm, als Beylage zu Ragout, oder auf warme Gemüse, besonders zu grünen Erbsen, gelben und weißen Rüben, Wirsing, Spargel ꝛc.

73) Grüne Knödel.

Man wiegt zwei Hände voll Kräuter, als Körbel, junge Gartenkresse, Sauerrampfer, etwas Spinat, grüne Zwiebel, Petersilie, nachdem alle diese wohl gewaschen worden, recht fein, zerrührt mit 3 Löffel voll Suppenfett oder Butter 2 Eier, giebt die Kräuter, auch etwas Salz, einen Eßlöffel voll süßen oder sauern Rahm, und die nöthige Quantität Semmelbröseln dazu; rührt es eine Viertelstunde und läßt es dann eine halbe Stunde ruhen. Nun werden Knödel von der Größe einer kleinen welschen Nuß davon geformt und in kochender Fleischbrühe eingeschlagen, auch dann, wenn man sie nicht als Suppe,

sondern als Verzierung zu einem weißen Ragout geben will; denn sie lassen der Suppe, in welcher sie gekocht worden, einen besonders aromatischen Geschmack zurück. Diese Suppe ist dann an und für sich schon kräftig, und, über gebähte Schnitten gegossen, ebenfalls sehr gut. Will man sie zu diesem Zwecke noch besser haben, so darf man sie nur mit ein paar Eiern fricassiren.

74) Braune Knödel.

Ein Stückchen Rinds- oder Kalbsmilz wird mit einem starken Messer ausgestrichen, ein Stück Leber von den Adern geschabt und fein gewiegt und dazu einige Löffel voll Hühner- oder Taubenblut, wenn man eben welches hat, nebst einem Löffel voll Suppenfett, gewiegter Petersilie, Thymian, Drakun, etwas Salz, zwei Eigelb, von dem Eiweiß ein steifer Schnee geschlagen, auch nach und nach einige Hände voll Semmelbröseln und damit nun eine halbe Stunde lang nach einer Seite gerührt. Nun wird es zu Knödeln geformt von der Größe einer kleinen welschen Nuß, nach und nach in die wallende Brühe gelegt, und langsam gekocht. Man muß einen zur Probe zerschneiden, ehe man sie anrichtet, denn,

wenn dieser in der Mitte noch roth ist, so sind sie nicht fertig, haben sie aber innen dieselbe Farbe, wie außen, so können sie aufgetragen werden; jedoch ist es besser, wenn man sie mit klarer Fleischbrühe zu Tische giebt, und die Brühe, worin sie gekocht sind, zu irgend einer andern, als Brod- oder Griessuppe aufhebt, weil die braunen Klößchen in der dunkelbraunen Brühe, worin sich so vieles von ihren Bestandtheilen herausgekocht hat, nicht gut aussehen.

75) Erdäpfelknödel.

Ein halbes Pfund ganz mehlig gesottene, abgeschälte Erdäpfel werden, wenn sie kalt sind, auf dem Reibeisen gerieben, oder warm mit dem Walchholze zerdrückt. Ein achtel Pfund Butter wird flaumig gerührt, 2 gewärmte Eier nebst 3 Hände voll geröster Semmelbröseln dazugemengt, etwas feines Mehl darangestäubt und wohl gesalzen, nebst kleingeschnittenen und gerösteten Chalotten eine halbe Stunde lang gerührt. Dann läßt man sie ruhen, giebt Wasser in einem weiten Tiegel oder Pfanne aufs Feuer, salzt es und wenn es siedet, schlägt man die Knödel von mittlerer Größe hinein. Sobald

sie sich leicht und stark bewegen, sind sie auch fertig. Man bestreut sie mit gelb gerösteten Semmelbröseln und trägt sie auf.

76) Griesknödel.

Wenn ein Achtelpfund frische Butter oder Rindsfett flaumig abgerührt, nebst 3 bis 4 warmen Eiern und 8 bis 10 Eßlöffel voll Waizengries, etwas Salz und 2 Eßlöffel voll gewiegter Citronenschalen, einem Löffel voll Fleischbrühe, noch eine halbe Stunde abgetrieben worden und eine Stunde geruht hat, werden mittelst eines Eßlöffels eiförmige, längliche Knödel in siedendes Wasser oder Fleischbrühe gelegt, worin man sie eine gute halbe Stunde kochen lassen muß. Dann kann man sie aus dem Wasser heben, aufschmelzen und als Nebenspeise geben, oder auch sammt der Fleischbrühe als Suppe auftragen und mit Schnittlauch bestreuen.

77) Griesknödel anderer Art.

Man rührt 8 Löffel voll Gries in eine halbe Maß siedender Fleischbrühe oder Wasser, aber während beständigem Rühren, da sich sonst der Gries zusammenknollt, läßt 3 Gewürznelken und einige Streifchen mit einer

Gabel durchstochener Citronenschalen, in ein reines Läppchen gebunden, mitkochen, bis der Gries sich ganz dick zu einem Muße eingekocht hat, stellt ihn dann zur Seite, läßt ihn völlig erkalten, rührt einige Löffel voll Zucker, 2 Eigelb und das Weiße von einigen Eiern zu steifem Schnee geschlagen, dazu, nimmt ihn dann auf einen flachen Teller heraus und schlägt mittelst eines Blechlöffels große Spätzlein in siedende Fleischbrühe oder in kochende Milch oder auch in heißes Schmalz, aus welchem sie dann gebacken erst in die Brühe oder in die Milch gegeben werden können.

78. Gebackene Hachis-Krapferln.

Wenn man Abschnipfeln von mürbem oder Butterteige hat, knetet man ein wenig Mehl daran, walcht ihn eines dünnen Messerrückens dick aus, macht, wenn man nun eben auch etwas übriggebliebenes Fleisch hat, davon ein Hachis nach Nr. 47, legt von demselben kleine Häuflein, eines von dem andern 3 Finger breit entfernt, auf die ausgewalchten Teigplätze, schlägt davon die leere Hälfte darüber und reibt mit dem Teigrädchen nach der Form eines Halbmondes die Krapfeln heraus. Die nämlichen kann man

auch mit anderer Fülle, nämlich von Aepfel-, Zwetschgen-, Kirschen-, Weichsel- oder Hagebuttenmuß bereiten. Sie werden aus heißem Schmalze gebacken, und wenn sie aus der Pfanne kommen, über ausgebreitete Brodschnitten gelegt und, noch heiß, mit Zucker und Zimmt bestreut; jedoch die mit Fleisch gefüllten nicht, welch letztere in Fleischbrühe gelegt, erstere aber dann erst aufgetragen werden, wenn sich das Schmalz völlig in die Brodschnitten abgesetzt hat.

79) Lungenkrapferln.

Es wird ein starker Nudelteig gemacht, wie in Nr. 12. bei den Suppen beschrieben ist, nur etwas fester. Davon werden mehrere Flecke ausgewalcht, ein wenig getrocknet, und indessen folgendes Lungenmuß bereitet: 1 Pfund Kälberlunge, die gesotten und abgekühlt worden, wird fein gewiegt, in Butter oder Fett mit etwas gewiegter Petersilie, Citronenschalen, Chalotten, Salz, einer Hand voll Semmelbröseln stark gedünstet und dann abgekühlt. Von diesem Hachis werden auf jeden der ausgewalchten Teigflecke alle 3 fingerbreit ein Häufchen gesetzt, ohngefähr 3 bis 4 auf jeden Fleck, dessen leere Hälfte

wird über die Häuflein geschlagen, mit zerkleppertem Eiweiß die Ränder gut bestrichen und zusammengeklebt, worauf mit einem Teigrädchen nach der Form eines Halbmondes die Krapferln herausgedreht werden, dann in stillkochende Fleischbrühe gesetzt und vorsichtig mit dem Kochlöffelstiele hie und da aufgehoben, daß sie sich nicht auf einander setzen, sich aber auch nicht öffnen. Wenn sie anfangen, etwas steif zu werden, muß man sie herausheben, auf eine Platte ordnen und mit gelb gerösteten Semmelbröseln bestreuen. Man kann ein wenig Fleischbrühe mit Butter und Salz unten hinein als Sauçe oder Saft geben, sie aber dann schnell auftragen.

80) Milznockerln.

Es werden 2 frische Kalbmilzchen oder eine frische Rindsmilz rein aus der Haut gestrichen und mit einem Löffel voll Suppenfett schaumig gerührt, dann 3 Eigelb mit 3 Löffel voll Fett abgetrieben, das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und hineingezogen, nun so viel Mehl dazu gemengt nebst Pimpernell, Petersilie und Knoblauch, welche fein gewiegt werden müssen, daß es nicht fester als ein dickes Muß ist. Man giebt

Salz und nach Belieben auch Gewürz dazu; dann wird ein Kasserol mit Butter beschmiert, die Masse darein gefüllt und zwischen oben und unten gebrachte Gluth schön braun herausgebacken, hernach auf einen Tranchirteller gestürzt und mit einem scharfen Eßlöffel große Nockerln herausgestochen; diese in langsam kochender Fleischbrühe ein wenig aufgesotten und entweder mit dieser Fleischbrühe als Suppe aufgetragen oder zur Bestimmung als Nebenspeise aus der Brühe auf eine Platte gebracht, mit einer sauren Rahmsauçe übergossen, auch mit Kappern gemengt oder ohne diese zu Tische gegeben.

81) Erdäpfel-Spätzeln.

Von 4 bis 5 schönen, in Dampf gekochten Erdäpfeln nach Vorschrift auf Nr. 197 welche warm mit dem Walchholze zerdrückt und etwas gesalzen, dann eine Weile gerührt worden, macht man einen Teig, nimmt nun zwei Eier, schlägt sie in die zerdrückten Kartoffeln, salzt sie, rührt Rahm dazu, bis sie zu einem Spätzeln-Teig dünn genug sind, rührt diesen durch einen weitlöchrigen Seiher

in kochende Fleischbrühe, kocht sie darin fertig und richtet sie an.

82) Erdäpfel-Schmankerln.

Man nimmt 4 bis 6 schöne gekochte Erdäpfel, zerdrückt sie, oder reibt sie, wenn sie schon kalt sind, fein auf dem Reibeisen, rührt sie mit etwas Salz recht flaumig, schlägt ein Ei dazu, rührt auch etwas Suppenfett und geschnittenen Schnittlauch daran, verdünnt mit Milch, bis der Teig vom Löffel läuft, läßt ein wenig Schmalz in einer weiten flachen Pfanne heiß werden und gießt es wieder in ein Töpfchen. Wenn nun der Boden durchaus fett und heiß ist, tropft man mit dem Löffel von dem Teige den ganzen Pfannenboden voll; sind sie hellbraun, so scharrt man sie geschwind heraus und legt sie in die Suppen-Terrine, mit der gebackenen Seite aufwärts über einander, fährt so fort, die Pfanne fett und heiß zu machen und den Teig einzutropfen, bis alles zu Schmankerln gebacken ist, und richtet sie dann mit übergossener Fleischbrühe, guter Erbsen- oder auch in jeder der schon beschriebenen Suppenbrühen, als Suppe an. Man kann aber auch Gemüse damit belegen, oder in einer

von den schon beschriebenenen Saucen sie selbst als sogenanntes Schmankerl-Gemüse zum Rindfleisch auftragen.

83) Brandküchlein.

Man läßt ein Quart halb Milch und Wasser mit etwas Salz und einem Stückchen Butter auf dem Feuer aufkochen, rührt dann so viel feines Mehl darein, bis es zu einem festen Teige wird, klopft diesen so lange, bis er erkaltet und sich von der Pfanne ablöst. Nun legt man ein paar Eier in warmes Wasser, nimmt, so bald diese sich erwärmt haben, eines nach dem andern und schlägt sie an den Teig. Davon werden nun mit einem Eßlöffel, der zuvor in heiße Butter getaucht worden, eine welsche Nuß groß Küchlein in erhitztes Schmalz geschlagen, und trägt sie, wenn sie schön hellbraun gebacken sind, in einer guten Suppenbrühe oder als Verzierung eines Gemüses auf.

84) Erdäpfel-Pfanzeln.

Wenn einige schöne, gekochte Erdäpfel gerieben oder zerdrückt sind, rührt man sie mit 2 Eiern und etwas Salz, auch fein geschnittenem Schnittlauche, Zwiebeln, Citro-

nenschalen und etwas Majoran durcheinander, gibt etwas Mehl und Fleischbrühe, auch Citronensaft daran. Ist es damit zu einem festen Teige gearbeitet, so walcht man ihn starken Fingers dick aus, sticht aus dem Flate runde Pfanzeln eines Thalers groß, nimmt die Abfälle zusammen, woraus wieder solche Pfanzeln geformt werden, wendet dann alle in abgerührtem Ei und in Semmelbröseln um, backt sie aus Schmalz und legt sie in eine Suppenbrühe, oder gibt sie zu einer Sauce als Nebenspeise, auch als Garnitur zu einem Gemüse oder Ragout.

85) Erdäpfel-Zelteln.

Eine Einlage, welche für einige Wochen vorräthig bereitet werden kann.

Wenn die gekochten Erdäpfel geschält sind, werden sie völlig kalt auf dem Reibeisen gerieben, zu einem Pfunde Erdäpfel 2 Loth gestoßenen weißen Zucker, welcher mit Zimmet vermengt worden, eine halbe Stunde gerührt, nachdem den Erdäpfeln zuerst etwas Salz beigemischt ist, weil hiedurch die Masse kräftiger wird. Nun knetet man zu ohngefähr 3 Pfund Erdäpfel den Saft einer ganzen Citrone und die fein geschnittene Schale

hievon nebst dem ausgepreßten Safte eines halben Pfundes gekochter Suppenwurzeln und Kräuter mit hinreichendem Mehle an die Erdäpfel. Wenn dieser Teig nun auf dem Nudelbrette mit den Händen schön gleich ausgeknetet ist, so werden mehrere Laibchen daraus gemacht, jedes eines starken Messerrückens dick ausgewalcht, und dann in zwei Finger dicke Streifen, und diese wieder in 2 Finger breite Zeltchen geschnitten. Dann mischt man halb Mehl und Zucker mit Zimmet untereinander, bestreut die Zeltchen damit, läßt sie einen Tag trocknen, gibt sie dann in eine geschlossene, reine Schachtel und von dem Mehle Zucker und Zimmet den Rest darüber. Eine Hand voll hievon zu einer Maas Milch oder einer süßen Suppe, auch in mäßig gesalzener Fleischbrühe gegeben, ist sehr ergiebig und angenehm, besonders für Kinder, die schon viel Bewegung machen.

86) Erdäpfel=Spähne.

Die warmen Erdäpfel werden mit dem Walchholze zerdrückt, ohngefähr 5 davon mit 2 Eigelb und etwas Salz geknetet, mit sehr wenig Mehl der Teig dünn ausgewalcht,

von den Flätchen fingersbreite Streifen geschnitten, um ein dünnes Holz gewickelt und aus Schmalz gebacken; man hält nämlich das Hölzchen, worauf 3 bis 4 solche Streifen aufgewickelt sind, über die Backpfanne, streift die Spähne schnell hinein und schüttelt die Pfanne. Wenn endlich alle gebacken sind, werden sie mit Fleischbrühe, wie jede andere Suppen-Einlage, oder auch besonders, und zu Compot angerichtet.

87) Erdäpfel-Gerste.

Von dem eben beschriebenen Teige wird ein Klümpchen wie bei der bekannten und auf Nr. 14 beschriebenen Taiggerste mit dem Wiegmesser fein gewiegt, eben so auch in Fleischbrühe eingekocht und mit aufgestreutem Schnittlauch angerichtet. Man kann auch diese Erdäpfelgerste in Milch, worin man ein Stückchen Zimmet und Zucker mit einem Stückchen Butter aufgekocht hat, sieden, und beim Anrichten mit Zucker und Zimmet bestreuen. Diese ist ebenfalls für Kinder sehr anwendbar.

88) Krebsschöttel zu Suppen und verschiedenen Speisen.

Die Krebse werden lebend mit Eiern im Mörser zerstoßen, zu 20 Kochkrebsen 5 Eier gerechnet, dann seihet man sie mit Milch durch ein Tuch, kocht sie in einer Pfanne auf Gluth bis die Masse zu Topfen wird, seihet diese abermals und gießt die Schöttel in ein Schottelmodell, welcher Löcher haben muß, daß alles Wasser gut ablaufen kann; wenn er erkaltet ist, wird er bis zum Gebrauche aufbewahret.

89) Vom Gebrauche der Butter und des Fettes.

Bei der Zubereitung aller dieser Suppen und Suppen-Einlagen ist schon zu bemerken, daß das Rindsfett der Butter und dem Schmalze weit vorgezogen wird, weil jenes viel ergiebiger und gesünder ist. Wer sich 2 Pfund gutes Fett kauft, dieses gröblich wiegt und schmelzt, durch einen Seiher in ein eigens zu diesem Zwecke bestimmtes Geschirr bringt, und nur immer den nöthigen Bedarf davon nimmt, reicht damit weiter, als mit 3 Pfund Butter oder Schmalz, und sowohl Suppen, Gemüse, als auch Ragout

werden davon schmackhafter und gesünder, als von der Butter. Das, was beim Durchseihen zurückbleibt, kann auch noch zu sehr guten Knödeln verwendet werden. Man wiegt es recht fein mit einigen gesottenen Wurzeln und Kräutern, Zwiebeln und Citronenschalen und bereitet sie übrigens, wie die Nr. 6 bei den Suppen-Einlagen bezeichneten Schinkenknödel.

90) Verschiedene Zubereitungen für Ochsen- oder Rindfleisch.

Die besten Stücke hievon sind das sogenannte Filet, Lenden, Lungenbraten, bedeckte Rippe, Zwergrippe, dicker Nabel, Schweifschale (Scherzl), sogenannte Rose, Brustkern. Alle diese Stücke, je dicker und brätiger oder fleischiger sie sind, desto besser sind sie. Man bläut sie vor der Zubereitung oder Einbeizung stark, welches geschieht, indem man sie mit der Fläche eines Beiles oder eines Scheites Holz stark klopft, wäscht sie dann leicht ab, aber wässert sie nicht nach häufigem Mißbrauch lange, weil sie dadurch an Säften verlieren und ihre natürliche Milde durch nichts wieder herzustellen ist. Hierauf wird nun erst die weitere Zu-

bereitung damit vorgenommen; entweder nach der bei den Suppen Nr. 1. erwähnten Vorschrift oder wie folgt:

91) Boeuf à la mode.

Man wählt hiezu vom Hinterstücke (Schweifschale) oder ähnlichem 3 bis 4 Pfd., klopft es stark, schneidet Speck in dünne, kurze Stängel, zerwiegt einige Zwiebeln, Citronenschalen, Thymian, Basilikum, auch wohl ein Paar rein geputzte Sardellen, mengt alles recht gut, (wenn keine Sardellen dabei sind, muß desto mehr Salz genommen werden), kehrt die Speckschnitzeln in den Gewürzen um und durchzieht mit denselben das ganze Fleisch von allen Seiten, bestreicht es mit etwas Salz, legt es in einen Tiegel oder irdenes Kasserol, bedeckt den Boden mit geschnittenen großen Zwiebelscheiben, gelben Rüben, Pastinak und Selleri-Platten, den übrig gebliebenen Schnitzeln Speck, und setzt das gespickte Fleisch darauf, besteckt dasselbe mit noch einigen Gewürznelken, gibt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, ein Gläschen Weinessig oder Wein dazu und setzt einen völlig passenden Deckel darauf; auch kann man einige Stücke schwarzer Brodrinde oder

gedörrte Zwetschgen dazu thun. Nun schneidet man aus Makulaturpapier 3 Finger breite Streifen, bestreicht dieselben mit Kleister und bedeckt die Ränder des Deckels und Kasserols damit, um sie völlig zu verschließen. So läßt man es auf mäßiger Gluth oder in einem halberhitzten Backöflein 4 bis 5 Stunden langsam dünsten, löst dann den Deckel ab, nimmt das Fleisch daraus, seiht das Fett herab, gibt die übrige Sauçe durch ein Sieb, läßt ein Stückchen Zucker im Fette braun werden nebst einem Löffel voll Mehl, gibt die Sauçe daran, legt das Fleisch wieder hin, läßt es eine halbe Stunde damit aufkochen und richtet es mit kurzer Sauçe an. Will man es kalt zu Tische oder als Gabelfrühstück geben, so läßt man die Zwetschgen und Brod weg, aber statt diesen ein Paar Kalbsfüße mitkochen. Diese Sauçe wird ebenfalls durchgeseiht und darübergegossen. Dadurch bekömmt es nun über Nacht eine schöne Sulze.

92) Boeuf à la mode anderer Art.

Man nimmt dasselbe oder ein ähnliches Stück Rindfleisch, klopft, salzt und würzt es mit Näglein und Modegewürz, giebt es in einen Tiegel, nebst einigen Stücken Zwie-

beln, gelben Rüben, Lorbeerblättern, einen halben Quart Bieressig, eben so viel Fleischbrühe, und einer Hand voll geriebenen Schwarzbrodes, bedeckt und verschließt es, wie bei letzterem Numero beschrieben worden, läßt es einige Stunden langsam dünsten und giebt es mit seiner natürlichen Sauçe zu Tische.

93) Lendenbraten.

Der Lendenbraten wird abgehäutet, gespickt und mit Wurzeln eingerichtet, wie in Nr. 91. beschrieben ist. Es darf nicht so lange dünsten, weil dieses Fleisch ohnehin schon viel mürbe ist. Sobald er nun weich geworden, macht man ein kleines Bechamel von einem Quart süßen Rahms 4 Eiergelb, einer Hand voll gestoßener Mandeln, rührt es zusammen und bestreicht den Lendenbraten damit, gießt heiße Butter darüber, auch $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenen Parmesankäse fingerdick darauf, und stellt es so in eine mäßig heiße Röhre unverdeckt, bis die Kruste oben gelb ist. Die Sauçe wird wie bei Nro 91. bereitet, auf den Boden der Platte gegeben, der Lendenbraten darauf gelegt und also aufgetragen.

94) Rindfleisch in der Braise.

Wenn ein Stück Rindfleisch von 2 bis 3 Pfunden von der Rippe oder Schale weich gekocht ist, läßt man $\frac{1}{8}$ Pfund Nierenfett in einem Kasserol heiß werden, giebt ein paar große, geschälte und gespaltene Zwiebeln, desgleichen ein Paar gelbe Rüben, Pastinak und Selleri in dasselbe nebst dem Rindfleisch, deckt es zu und läßt es dünsten, bis es Saft siedet. Wenn es eine Stunde gedünstet hat, bringt man es auf eine Platte nebst den Wurzeln und dem dabei befindlichen Safte zu Tisch.

95) Lungen= oder Lendenbraten auf Hasen=Art.

Einem Lungen= oder Lendenbraten von 5 bis 6 Pfunden schält man die Haut gänzlich ab, spickt ihn wie einen Hasen, salzt und würzt ihn, legt ihn in eine Bratraine mit etwas Essig, damit er auf beiden Seiten gut braten soll. Wenn er beinahe weich ist, begießt man ihn öfters mit saurem Rahme und läßt diesen kurz einkochen. Beim Anrichten gibt man ihn auf eine Platte und die Sauce darüber.

96) Rostbraten auf Münchner Art.

Man schneidet aus 3 Pfund von der Rippe oder vom Lendenbraten dünne Stücke in Form, wie große, schöne Kalbskarbonade, salzt diese und überstreut sie mit etwas Gewürz, gibt in einen weiten Tiegel mehrere Stücke Fett und die Fleischstücke dazu wohl verdeckt auf eine starke Gluth. Wenn sie weich sind, wird die nun entstandene Brühe abgeseiht, das Fett herabgenommen, die Fleischstücke auf beiden Seiten mit Mehl und klein geschnittenen Citronenschalen bestreut, wenn sie schön geröstet sind, die vorhin abgeseihte Brühe wieder darauf gegossen, damit noch eine halbe Stunde gekocht und dann aufgetragen.

97) Rostbraten auf Wiener Art.

Ein gutes Rippenstück zerschneidet und klopft man wie Karbonade, spickt es mit Knoblauch, salzt und pfeffert es und legt es auf den Rost. Ist es auf beiden Seiten hinlänglich gebraten, so beträuft man es mit Butter oder Fett, und giebt es recht saftig zu Tische.

98) Boeufsteck oder russischer Rostbraten.

Von dem Lendenbraten zieht man alle Haut ab, schneidet ihn in fingerdicke Scheiben, salzt sie, taucht sie recht oft in heiße Butter, bratet sie von beiden Seiten auf dem Roste so lange über starke Gluth, bis sie weich sind, ordnet sie saftig auf eine Platte und bestreut sie mit geriebenem Kreene (Meerrettig.)

99) Rostbraten mit Sardellen-Sauçe.

Aus einem Rippenstücke werden dünne Stücke geschnitten, geklopft, in heißer Butter öfters umgewendet, mit Semmelbröseln bestreut, auf dem Roste fertig gebraten, alsdann aber neben einander in eine Kasserole gelegt, geputzte und gewiegte Sardellen nebst Fleischsuppe und dem Safte einer Citrone kurz eingekocht und damit eingerichtet.

100) Die große Ochsenwurst, ein Tafelstück.

Der ganze ausgelöste Lendenbraten oder sogenanntes Filet wird völlig abgehäutet und stark geklopft. Nun werden von einer Citrone die Schale, einige Chalotten, einige Kräuter,

als Drakun, Pimpernell, Basilikum zu feinem Pulver bereitet, mit etwas Modegewürz und Näglein, 2 bis 3 Eßlöffel voll Salz gemischt, mit dem Finger tiefe Löcher in das Fleisch gedrückt, kleine Stückchen Speck in all den gemischten Gewürzen umgewendet, eines von diesen Stückchen in jedes Loch geschoben und so fort durch den ganzen Lendenbraten. Nach diesem wird er nochmals wohl geklopft, nun von ein Paar Kalbsmilzen die ganze Füllung ausgestrichen, auch die Leber von einem Hasen oder ein anderes Stück Leber fein gewiegt, das Blut von ein Paar Tauben oder Hühnern dazu gerührt, bis es schäumt und dann noch fein gewiegter oder gestoßener Thymian, und wer es liebt, auch Knoblauch, nebst einem Glase guten rothen Weins und ein Paar Eigelb dazu gemengt. Mit diesem Schweiße wird der ganze Lendenbraten einmal von oben bestrichen, dann ans Feuer gehalten, bis der Schweiß trocken ist; nun auch von der andern Seite so bestrichen, und ebenfalls am Feuer getrocknet; die obere Seite wieder bestrichen, wieder getrocknet und dieses 3 bis 4mal wiederholt, bis der Schweiß eingegangen ist. Erst läßt man ihn verkühlen und dann legt man ihn in einen großen

Tiegel der Runde nach hinein, läßt eine Maas guten Weinessig oder auch eine Maas rothen Weins nebst 8 weißen Pfeffer-, eben so viel Modegewürzkörnern, 6 Lorbeerblättern, 6 gespaltenen Zwiebeln, jede davon mit 4 Nelken gespickt, auch etwas Majoran, einige Streifchen Citronenschalen und Citronenmarkscheiben, mit all diesen recht stark kochen, bis die Zwiebeln ganz weich sind, gießt dann alles heiß an den Lendenbraten, kehrt ihn einigemal darin um, deckt ihn fest zu und giebt ihn in den Keller; es ist gut, wenn man nach 10 bis 15 Stunden die Brühe davon wieder abgießt, abermals siedend darauf giebt und ihn bis zu weiterer Zubereitung im Keller verschlossen aufbewahrt. Die fernere Zubereitung ist: Man wäscht ihn aus der Beize rein heraus und belegt ihn, in einer runden Kasserole wieder in die Runde gebogen, mit eingesalzenen Speckscheiben, womit er 2 Stunden langsam braten muß. Man versuche es endlich mittelst einer Gabel durch und durch zu stechen; kann dieses leicht geschehen, dann ist sie mürb genug. Nun läßt man $\frac{1}{4}$ Pfund Fett schmelzen, rührt 6 bis 8 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker daran, bis er schön hellbraun ist, nimmt es vom Feuer,

gießt ein Quart Wein oder eben so viel gute Fleischbrühe daran nebst dem Safte einer schweren Citrone, läßt es noch einmal wohl aufsieden und giebt diese Sauçe auf eine große runde Platte, ohne jedoch den Rand derselben zu beschütten; in dieser untergegebenen Sauçe können auch eine Hand voll Peniolen mitgekocht und mit angerichtet werden; man legt langsam die Ochsenwurst darauf, nimmt alle Speckflecke ab, macht mit einem Messer schräge, feine Einschnitte in die Wursthaut (Kruste), sträut von feingewiegten Citronenschalen schmale Streifchen hinein und trägt sie alsdann auf. Diese ist in der Art bereitet, eine kaum bekannte, aber große Delikatesse bei Gastmahlen als Tafelstück und auch in kleinen Haushaltungen vortheilhaft anwendbar deswegen, weil sie sich längere Zeit zubereitet aufbewahren läßt und auch deshalb sehr dienlich auf Reisen und an Orten ist, wo selten geschlachtet wird; zwar li gt es nicht in der Tendenz dieses Buches, solche Speisen, welche großen Zeitaufwand erfordern, anzuführen, weswegen sie auch vermieden werden, ausnahmsweise aber diese und ähnliche nützliche wegen ihrer vielseitigen Dienlichkeit hier bestimmt einen passenden Ort finden.

101) Ochsenkamm.

Ein schönes Brustkernstück von hohem Fettkranze wird recht weich gesotten. Da dieses Stück vermittelst seiner festen Faserigkeit überhaupt ein längeres Sieden erfordert, so kann füglich ein Stück reines Silbergeld oder ein Stück dickes Glas dazu in den Topf gegeben, dieser, wie gewöhnlich, mit lauem Wasser zum Feuer gesetzt und erst nach dem Verschäumen und Abheben des Fettes mit den gewöhnlichen Suppenwurzeln und Kräutern nebst Salz und Wasserbeigaben zugedeckt werden zu fernerem Sude. Indessen wird nun folgende Zubereitung vorgenommen:

Eine Kalbsniere sammt Fett oder einige Schweinsnieren nebst einem Stücke guten Speckes, auch ein Stück Kalbs- oder gute Schaafleber nebst einer Hasenleber werden recht fein gewiegt, dazu 3 Eigelb, einige Messerspitzen voll Thymian, Basilikum, ein großer Eßlöffel voll gewiegter Chalotten, eben so viel Citronenschalen und von einer halben Citrone der Saft, auch wenn man eben welchen hat, ein Gläschen Wein, gut gemischt. Ferner wird in einer anderen Schüssel ein Stück fett flaumig gerührt, Eigelb und von 5 Eiern das Weiße zu steifem Schnee ge-

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

schlagen, etwas Salz, ein Eßlöffel voll süßes, gereinigtes Fenchelpulver, und, wer es liebt, auch eine Hand voll süßer oder bitterer Mandeln gestoßen dazu gegeben, nebst soviel Semmelbröseln, bis diese Masse dem Teige abgetriebener Knödeln ähnlich ist. Man läßt sie ruhen, indeß man aus einem Stücke gesottener, rother Rübe, woran noch kein Essig, noch Kümmel war, den Saft drückt, wovon 2 bis 3 Eßlöffel voll hinreichend sind und ihn mit einem Eßlöffel voll Zucker und eben so viel gesiebten, süßen Fenchelpulvers vermischt. Da nun während dieser Zeit der Brustkern mild genug seyn wird, hebt man ihn aus dem Topfe auf ein Tranchirbrett, so daß der Fettkranz oben steht, schneidet nach der Länge dessen 3 Schnitte eine Hand tief ein, aber nicht ganz durch, spaltet sie 2 Finger breit auseinander, um in jede Spalte eine Fülle geben zu können. Von der Hälfte der zuletzt beschriebenen weißen Fülle giebt man in jede Spalte ganz tief hinab einen Streif, darauf von der braunen Fülle einen dicken Streif, vertheilt alles davon, bis sie gar ist, und giebt von der noch übrigen weißen Fülle wieder in jede Spalte einen Streif darauf. Von dem

Fettkranze aber müssen noch 2 Finger hoch über der Fülle frei seyn; denn die Fülle läuft auf, und darf also nicht darüber wegstehen. Dieser von Fülle reine Fettkranz wird oben mit dem Messer ausgezackt und diese Spitzen mittelst eines Pinsels von dem rothen Rübensafte gefärbt. Das Uebrige von diesem Safte wird an klein gewiegten und gerösteten Speck gerührt, also auch damit gefärbt und das auf dem Brette sich gesammelte Fett damit gemengt, dann als Verzierung davon ein Kranz am Rande der Platte herumgerichtet und der Ochsenkamm in die Mitte gesetzt.

102) Rindfleisch mit Sulze.

Eine vortheilhafte Zubereitung, wenn man eben ein sehr trockenes Stück Rindfleisch hat. Solches wird mit 3 bis 4 Kalbsfüßen, übrigens dann nach Vorschrift Nr. 1. des Tages vorher gesotten; ist es bald weich und die Suppe stark eingekocht, so ist es gut. Man nehme das Fleisch heraus in einen Tiegel, lege viel Speckschwarte darauf nebst 2 großen, gespaltenen und mit Nägelein gespickten Zwiebeln, gebe auch eine gelbe Rübe dazu, ein Stück Selleri und etwas

Petersilienkraut und lasse es damit noch eine halbe Stunde kochen. Die Brühe, woraus das Fleisch genommen worden, muß ebenfalls noch mit einem Eßlöffel voll guten Weinessigs, 2 Zwiebeln, Gewürznelken, einigen Körnern weißen Pfeffers und Modegewürzes, auch Majoran eine halbe Stunde sieden und etwas einkochen. Wenn die Füße ganz weich gekocht sind, daß sie völlig von den Knochen fallen, nimmt man das Fleischige davon heraus, läßt aber die Knochen mit der Suppe dann in einem kleineren Topfe bis auf ein starkes Quart einsieden; indeß wiegt man das Fleisch von den Füßen so klein als möglich, eben so auch Petersilienkraut und Citronenschalen, schlägt 2 Eigelb dazu, giebt den Saft einer halben Citrone bei, und läßt dieß alles mit etwas Fett eine kleine Weile dünsten; doch muß es öfters umgerührt werden, damit es nicht anbrenne. Man schüttet es in eine tiefe Schüssel und bedeckt den Boden flach damit. Nun legt man das Fleisch aus seiner Sauçe, über dieses Hachis auf die Schüssel, welche sogleich auch an den Ort gebracht wird, wo sie über Nacht unberührt stehen bleiben kann, und mischt die Sauçe

und vorher erwähnte Suppe, welche durch einen engen Seiher jetzt über das Fleisch gegossen wird, dazu. Sie muß sich über Nacht sulzen, wonach man dieses Fleisch 2, auch mehrere Tage so aufbewahren kann.

103) Gemeines, saures Rindfleisch.

Zu einem Stücke Schweifschale oder Scherzl von 2 bis 3 Pfunden, welches wohl geklopft und weich gesotten nach Vorschrift Nr. 1., wird ein Stück Fett im Tiegel heiß gemacht, einige Chalotten und auch Zwiebeln darin geröstet, mit Mehl gestäubt und wenn es schön gelb ist, auch 2 Löffel voll Zucker darauf gegeben, damit es vollends schön braun werde. Dann gießt man einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, etwas Weinessig nebst Salz, einigen Scheibchen Citronenmark hinzu, und läßt es damit noch eine halbe Stunde kochen; hierauf wird es auf eine tiefe Bratenplatte gelegt und die Sauce nebst länglich geschnittenen Citronenschalen darüber aufgetragen.

104) Rindfleisch auf andere Art.

Dasselbe, oder auch ein ähnliches fleischiges Stück wird nach Vorschrift Nro 1.

gesotten, dann in ein Kasserol gelegt nebst einigen Stücken Fett oder Speck und dazu eine große Hand voll geriebenes, hartes schwarzes Brod mit etwas Modegewürz, Pfeffer und gewiegten Citronenschalen gemengt, mitten auf das Fleisch gestreut, ohne es zu zerrühren und so eine Weile mit einem oben aufgelegten Eisenblechdeckel mit Gluth bei sehr mäßiger Wärme nur die obere Kruste braten gelassen. Indeß wird nachstehende Sauçe Nr. 116. dazu bereitet, welche dann darüber gegeben und das Fleisch damit aufgetragen wird.

Warme Sauçen zu Rindfleisch oder auch zu Braten und Anderem zu verwenden.

105) Zwiebelsauçe.

Wenn man ein Stückchen Fett mit 3 bis 4 Eßlöffel voll Zucker geröstet hat, nebst einer Hand voll klein geschnittenen Zwiebeln, giebt man ein Paar Löffel voll Mehl dazu, rührt es wohl auf und gießt noch ein Paar Eßlöffel voll Weinessig und ein halbes Quart Fleischbrühe daran. Sobald es dicklich ge-

kocht hat, wird diese Sauçe zum Rindfleisch aufgetragen.

106) Kräutersauçe.

Eine Hand voll Petersilienkraut, Bertram, Chalotten, Basilikum und Thymian wird fein gewiegt, mit einem Stückchen Butter oder Fette gedünstet, ein Löffel voll Mehl daran gestäubt, auch mit etwas Weinessig und gesalzener guter Fleischbrühe bis zu einem kleinen Quart aufgefüllt und in einer Assiette zum Rindfleisch gegeben.

107) Kräutersauçe im Winter.

Klein gewiegte Zwiebeln, Chalotten, Knoblauch, gedörrte Suppenkräuter, als Thymian, Basilikum, auch ein Paar Löffel voll gewiegte Citronenschalen werden mit 2 Löffeln voll Zucker in einem Stückchen Fette gedünstet, mit Mehl bestäubt, mit einem halben Quarte Fleischbrühe aufgefüllt und entweder mit einem Eßlöffel voll Wein- oder auch Bertramessig gesäuert.

108) Kümmelsauçen.

Man röstet im Fette ein Paar Löffel voll Mehl, giebt Fleischbrühe dazu und einen

Löffel voll Kümmel, läßt es damit gut verkochen, seihet es beim Anrichten durch ein Sieb und giebt es neben Rindfleisch zu Tische.

109) Sardellensauce.

Zu 3 Loth Sardellen, wenn sie rein geputzt sind, wiegt oder stößt man die Dotter von 3 hart gesottenen Eiern recht fein, dünstet sie mit einem Stückchen Butter und einem Löffel voll Mehl, giebt es mit Fleischbrühe durch ein Haarsieb, läßt es noch ein wenig einkochen und giebt es zum Rindfleische auf eine Assiette.

110) Sardellensauce anderer Art.

Es werden 2 Eßlöffel voll Semmelbröseln in Fett geröstet, 4 Loth Sardellen geputzt und nebst 2 Eßlöffeln voll Petersilienkraut fein gewiegt, mit 4 Löffeln voll Fleischbrühe aufgekocht, mit Citronensaft oder Essig gesäuert und dann auf einer Assiette zum Rindfleisch oder etwas mehr verdünnt mit Fleischbrühe in einer Sauçiere zu Fischen ꝛc aufgetragen.

111) Gurken- oder Kukummernsauce.

Ohngefähr 3 oder 4 Gurken von mitt-

lerer Größe werden geschält und dünnblätterig aufgeschnitten, dann in einem Tiegel mit Butter oder Fett ganz leicht gedünstet, mit Mehl gestäubt, damit wieder gedünstet mit einigen Löffeln voll Suppe und eben so viel Weinessig nebst etwas Pfeffer und Salz aufgefüllt, gut verkocht und dann in einer Sauciere zum Rindfleisch aufgetragen.

112) Paradiesäpfelsauce.

Die Paradiesäpfelchen schneidet man in mehrere Schnitze auf, bringt sie nebst Butter in einen Tiegel auf Gluth und läßt sie darin weich dünsten. Nun stäubt man ein Paar Löffel voll Mehl daran und wenn dieses ein wenig gelb geworden, giebt man auch ein Glas Wein, ein Stück Zucker, einige Nelken dazu oder statt dessen Fleischbrühe und Salz. Vor dem Anrichten wird es durch ein Sieb getrieben und auf einer Sauciere zum Rindfleisch aufgetragen.

113) Sellerisauce.

Man nimmt einige Stücke jungen Selleri, schneidet sie würfelich, läßt sie in einem Stückchen Butter ganz hellbraun werden, giebt dann ein Paar Löffel voll Mehl

dazu, läßt es damit ein wenig anziehen, gibt einige Löffel voll guter Fleischbrühe daran, läßt es auch damit noch ein wenig verkochen und gibt sie dann durch einen Seiher auf eine Assiette.

114) Süße Mandelsauçe mit Wein.

Es werden 2 Loth Mandeln mit heißem Wasser angebrüht, zugedeckt, nach einer Weile die Haut davon abgezogen, und mit einem Löffel voll Wasser in einem Mörser recht fein gestoßen, dann läßt man in einem Tiegel ein Stück Fett heiß werden, giebt ein paar Löffel voll Zucker hinein, rührt es, bis es braun ist, giebt nun auch die Mandeln und einen Löffel voll Semmelbröseln dazu, rührt es mit einem Glase Wein, einigen Löffeln voll Fleischbrühe, fein gewiegten Citronenschalen, und etwas Zimmt auf Gluth, bis es anfängt, Wellen zu kochen, und giebt es dann neben Rindfleisch zu Tische.

115) Weichselsauçe.

Zwei große Hände voll dürrer Weichseln oder Kirschen werden rein gewaschen und dann in einem Mörser sammt den Kernen ge-

stoßen, mit einem Quart Wein und einem halben Quarte Wasser eine gute Stunde lang gekocht und dann durch einen Seiher getrieben. Man giebt Zucker, Zimmt, geschnittene Citronenschalen in ein mit Fett geröstetes Mehl oder darin gerösteten Zucker, und wenn es damit aufgekocht hat, zu Tische.

116) Kappernsauçe.

Man rühre 2 Löffel voll schönen Mehles mit etwas Wasser und nach und nach 3 Eigelb dazu, auch ein Stückchen Butter, Salz, 2 Eßlöffel voll feingewiegte und 2 Eßlöffel voll ganze Kappern, ein halbes Quart Wein und eben soviel Wasser oder Fleischbrühe, und in Ermanglung des Weins die halbe Quantität Essig. Dies alles wird unter beständigem Rühren auf Gluth so lange gekocht, bis es dicklich wird und dann zu verschiedenen Fleisch- oder auch Fisch- und andern Gerichten auf einer Assiete aufgetragen.

Kalte Sauçen zum Rindfleische.

117) Kaunitzsauçe.

Eine Hand voll Mandeln wird abge-

zogen, wie auf Nr. 114. bei den warmen Saucen, und mit einem Löffel voll Wasser im Mörser gestoßen; nun werden 3 Eier hart gesotten, die Dotter davon herausgenommen, mit den Mandeln, feingeschnittenen Schnittlauch und Petersilienkraut, 2 Löffeln voll Zucker, 2 Eßlöffel voll Oehl, eben so viel Weinessig zerrührt und gut gemischt, auf der Assiette zum Rindfleisch gegeben.

118) Kalte Kräutersauce.

Man wäscht und schneidet Bertram, Schnittlauch, Petersilienkraut, Basilikum und einige junge Zwiebelröhrchen recht fein, mischt 2 bis 3 Eßlöffel voll Oehl und Essig nebst Zucker dazu auf der Assiette.

119) Boratiche oder Boratschsauce.

Boratiche wird eine Weile in Wasser gelegt, dann mit einem Tuche abgetrocknet, aufgewickelt und fein geschnitten, einige Eßlöffel voll Essig auf Gluth erhitzt, und einigemale darüber gegossen, zuletzt aber stark mit Zucker bestreut, mit 2 Eßlöffel voll Oehl vermengt und aufgetragen.

Salate zum Rindfleisch und Braten.

120) Gurken oder Kukummernsalat zum Rindfleisch.

Die Gurken werden geschabt und in feine Blättchen geschnitten, eben so auch die Hälfte so viel Rettige, giebt Salz und Pfeffer darauf und mengt sie mit Oehl und Essig kurz vor dem Anrichten. Manche Köchinnen haben noch die üble Gewohnheit, die Gurken und Rettige eine Weile in Salz liegen zu lassen und dann auszudrücken.

121) Bohnensalat zum Rindfleisch und Braten.

Von einer starken Hand voll ganz junger Bohnen werden die Spitzen abgeschnitten und die Fasern abgezogen, gewaschen, in Salzwasser schnell gesotten, wenn sie weich sind, abgegossen, mit kaltem Wasser abgeflößt, auf einem Tuche abgetrocknet, zuerst einmal in der Mitte, und dann einigemale der Länge nach in dünne Streifchen geschnitten, auf die Assiette gelegt, etwas kleingewiegte Zwiebel und Bohnenkräutchen, sehr wenig Pfeffer, Salz, Essig und Oehl, alles zusammen gut

gemischt und dann über die Bohnen gegeben und angerichtet.

122) Spargelsalat zum Rindfleisch und Braten.

Man putzt von den kleinsten Spargeln ein paar Hände voll und siedet sie in Salzwasser, nimmt sie hierauf heraus, legt sie auf die Salatière mit den Köpfchen nach der Mitte sehend, mischt, wenn sie abgekühlt sind, Essig, Oehl, Salz und ein wenig Pfeffer darauf, begießt sie damit mehreremale und trägt sie auf.

123) Wurzelsalat zu Rindfleisch und Braten.

Es werden von gesottenen, geschälten Erdäpfeln, rothen Rüben, Schwarzwurzeln, Selleri, gelben Rüben, feine Scheibchen von sehr verschiedener Größe geschnitten, auch von Schinken und hartgesottenen Eiern. Alle diese Scheibchen legt man recht zierlich abwechselnd auf eine Assiette, kocht eine Hand voll kleiner Zwiebelscheibchen in Essig und Gewürz, bis sie recht weich sind, macht indessen noch eine Mischung von geputzten und feingewiegten Sardellen und einigen Kräuterpulvern

und giebt es zu den in Essig gekochten Zwiebeln nebst 2 Eßlöffeln voll darangemischten Provenzeröhls über die Wurzeln.

124) Schwarzwurzeln oder Skorzonerensalat zu Rindfleisch.

Wenn die Schwarzwurzeln leicht geschabt, gewaschen und einige Stunden in Milch gelegt waren, kocht man sie in Salzwasser, bis sie weich sind; indessen rührt man 2 Eigelb, 2 Eßlöffel voll Essig, eben soviel Oehl, etwas Salz, Gewürz- oder Kräuterpulver daran, mischt alles, und giebt es schon eine Viertelstunde vor dem Auftragen über die Wurzeln.

125) Hopfensalat zu Rindfleisch und kleinen Braten.

Das Harte von den jungen Hopfenschossen wird zuerst weggeschnitten, dann in Salzwasser gekocht, in einen Seiher gebracht und wenn es kalt ist, mit etwas Salz, Pfeffer, Essig und Oehl gemischt.

126) Rahnen- oder rother Rübensalat zu Rindfleisch und Braten.

Diese kann man für ein paar Wochen

vorräthig zurichten. Man wäscht sie, setzt sie mit kaltem Wasser zum Feuer, läßt sie kochen, bis sie weich sind, nimmt ihnen dann die Haut ab, schneidet sie in dünne Scheiben und läßt sie erkalten; nachher streut man in einen sehr reinen, steinernen oder irdenen Topf auf den Boden Salz, giebt eine fingerdicke Lage von den Rübenscheiben darauf, mit Pfeffer, Kümmel und Salz, ebenfalls wiederum Rüben und fährt so fort; zuletzt gießt man einen guten Essig darüber. Nach einigen Tagen muß man öfters mit zwei ganz reinen Gabeln das obere nach unten kehren und gut verdecken, auch nicht an einem Orte aufbewahren, wo öfters warme Speisen hingestellt werden.

127) Karfiolsalat zu Rindfleisch und Braten.

Ein paar kleine Blumenkarfiol werden schön geputzt, in kleine Stücke geschnitten und in Salzwasser weich gekocht; dann läßt man sie in einem Seiher abtropfen, giebt etwas kaltes Wasser darauf, läßt sie auf einem Tuche trocknen und ordnet sie dann auf die Assiette; will man sie aber noch zierlicher machen, so darf man nur die Hälfte davon

in Rosen-, Nelken- oder auch in Himbeeressig färben, in Ermangelung dessen könnte auch Rahmenessig dieselben Dienste leisten. Es werden nun abwechslungsweise die rothen und und weißen Blümchen auf die Assiette geordnet, 2 Eßlöffel voll Oehl mit einem Eigelb gut zerrührt, 4 bis 5 Löffel voll Essig, je nachdem er stark ist, und etwas Salz zusammengemischt und über den Blumenkohl gegossen.

128) Rettigsalat zu Rindfleisch.

Ein schöner schwarzer Rettig wird einen halben Tag in kaltes Wasser gelegt, dann abgeschabt, auf dem Reibeisen gerieben und 2 Eßlöffel voll Oehl, Salz und Pfeffer gut dazugemischt. Er darf keine Sauçe haben. Man kann ihn auch mit feinen Kräutchen, als Gartenkresse garniren, oder mit dem Dotter eines hartgesottenen Eies oder mittelst einer Vermischung von beiden verzieren.

129) Saurer Meerrettig- oder Krensalat zu Rindfleisch.

Der Meerrettig wird erst einen halben Tag in Wasser gelegt, dann abgeschabt und gerieben, auf die Assiette gebracht, mit

Pfeffer, Essig und Oehl gemischt und mit einigen Kappern geziert.

130) Süßer Meerrettigsalat zu Rindfleisch.

Der Meerrettig wird ebenfalls gewässert, geschabt und gerieben, wie im letzten Rezepte, dann werden 4 Eßlöffel voll Zucker, etwas Essig und Oehl zu dem geriebenen Meerrettig gut gemischt, und mit kleinen, vielfärbigen Zuckerzeltchen verziert.

131) Saurer Kartoffelsalat zu Rindfleisch.

Man nimmt hiezu 2 bis 3 kalte gekochte Kartoffeln, schält und reibt sie am Reibeisen, mengt Salz, Essig und Oehl untereinander, mischt die Hälfte davon unter die Kartoffeln, schneidet dann kleine Zwiebeln und auch feine Zwiebelröhrchen, streut diese auf die Kartoffeln und giebt die übrige Mischung von Essig und Oehl darüber.

132) Süßer Kartoffelsalat zu Rindfleisch.

Zwei bis 3 schöne, gekochte, kalte Kartoffeln werden gerieben, so auch ein Stück Zucker an einer Citrone, das Gelbe dann da-

von abgeschabt und an die Kartoffeln gemengt, wovon diese nun sehr schön blaßgelb werden. Man mischt nun auch noch etwas weißen Zucker daran, schneidet hierauf von kandirtem Citronat oder Pommeranzenschalen schmale Streifchen, verziert die Kartoffel damit, und gießt dann Essig und Oehl gemischt, darüber; es kann auch an die Stelle des Essigs Wein darangegeben werden.

133) Eiersalat oder Winter und Sommer als Salat zu Rindfleisch.

Man hat öfters Eiweiß übrig; roh und flüssig hält es sich an kühlen Orten mehrere Tage, hart gesottenes aber kann nur dadurch länger aufbewahrt werden, wenn man einigen Essig daran giebt. Das rohe Eiweiß gieße man zum Gebrauche für diesen Salat in kochendes Wasser, hebt, wenn es hinreichend fest geworden ist, die weißen Klümpchen heraus, trocknet und zerwiegt sie gröblich. Das schon als gesotten Aufbewahrte giebt man hinzu. Nun wird Gartenkresse, Schnittlauch, Boratiche oder Boratsch, Sauerrampfer, alles ganz fein zerwiegt mit Essig, Oehl, Salz und etwas Pfeffer vermengt und mit dem gehackten Eiweiß beliebig verziert.

134) Saure Kartoffelbutter zu Rindfleisch oder Braten.

Von 9 bis 12 Kartoffeln, welche im Dampfe gekocht worden, wie auf Nr. 197., wird ein flaumiges Muß gerührt, 4 bis 5 Loth Sardellen, nebst einem Stückchen Kälberhirn und dem Milchner von einem Häringe fein gewiegt, ein Häring ausgegräthet, geputzt, ebenfalls ganz fein zerwiegt, so auch Kappern und mehrere Zwiebeln. Dieses wird in die Kartoffeln nebst ein paar Löffel voll sauren Rahms, einem Gläschen Weinessig, 6 Löffel voll Oehl und etwas Pfeffer eine Stunde lang gerührt, bis sich Blasen heben, und läßt es dann ruhen. Man schmiert indessen einen irdenen Model mit Provenzeröhl recht gut aus, schüttet die Kartoffelbutter hinein, welche sich dann durch öfteres Schütteln und Stoßen völlig in die Fugen geben muß. Nachdem es einige Stunden, oder besser, über Nacht gestanden, stürzt man den Model auf eine flache Platte, trägt es auf den Tisch, oder bewahrt es bis zum Gebrauche im Keller. Es hält sich sehr gut, nur muß es öfters mittelst eines Pinsels mit Oehl bestrichen werden. Man kann es auch mit frischen Kräutern zieren.

135) Süße Kartoffelbutter zu Rindfleisch, Braten und Anderem.

Ohngefähr 9 bis 10 schöne Kartoffeln werden nach Nr. 197, im Dampfe gekocht, dann gerieben, oder, wenn sie noch heiß sind, auf einem Nudelwalcher zerdrückt. Dann giebt man sie in eine weite Schüssel, salzt sie, rührt sie eine halbe Stunde lang mit 2 Löffel voll Oehl und 2 Löffel voll Zucker recht stark und läßt sie ruhen. Zwei bis 4 Loth Zucker werden mit 4 bis 6 Eßlöffel voll süßen Fenchels fein gestoßen und durch ein Sieb an die Kartoffeln gegeben; mit diesem Zucker die Kartoffel abermals eine Stunde stark gerührt, dann wieder ruhen gelassen, ein Gläschen Wein oder ein kleines Schnapsgläschen voll Kirschen-, Anis- oder anderen Geistes, 2 Eßlöffel voll feinen Provenzeröhles dazu gegeben und geklopft, bis sich Blasen heben. Nun wird ein irdener Model mit wohlriechendem, oder auch nur mit feinem Provenzeröhl beschmiert, die ganze Butter hineingeschüttet, der Model geschüttelt und gestoßen, damit sich die Butter völlig in die Fugen giebt, und so über Nacht oder bis man ihn auftragen will, stehen gelassen, dann auf eine Platte gestürzt, Zimmt fein gestoßen mit Zu-

cker vermischt und damit die schärfsten Fugen bestreut; oben in die Mitte kann man ein Blümchen oder Blumensträuschen stecken und ihn noch beliebig mit färbigen Zuckerzeltchen verzieren. Kinder haben erstens damit eine große Freude und zweitens ist er auch schwachen oder solchen Kindern, die an Diarrhoe leiden, als Abendhausen oder zum Dreiuhrbrod sehr gesund.

136) Warmer Kartoffelsalat zu Braten.

Wenn die Kartoffeln aus dem heißen Dampfe genommen sind, werden sie rein geschält, auf der Salatiere sogleich zerrührt, feiner oder ein guter Kräuteressig nach Nr. 580. warm gemacht, nebst Salz, fein zerwiegten Chalotten und 2 Eigelb, auch einigen feinen Kräutern oder Gewürzen vermengt, die warmgehaltenen Kartoffeln mit feinstem Provenzeröhl bespritzt, dann mit einem Theil von dem vermischten warmen Essig umgerührt, wieder mit Oehl bespritzt, mit Essig aufs neue befeuchtet und so fortgefahren, aber schnell, daß er nicht indessen erkalte, und sogleich aufgetragen.

137) Ordinärer, kalter und verzierter Kartoffelsalat zu Braten.

Man schält die gekochten Kartoffeln, schneidet sie in feine Scheibchen, nimmt von der Hälfte den halben Theil, welchen man mit Rahnenessig blaßrosa färbt, legt den zweiten Theil in Eigelb und setzt diesen damit einen Moment auf Gluth, bis das Gelbe etwas trocken ist. Nun nimmt man auch noch ein wenig jungen Schnitt, oder Feldsalat, in Ermangelung dessen junge Gartenkresse und einige blaue Boratschblümchen und befeuchtet von diesen Kräutern jede Gattung in gemischtem Essig, Oehl Salz und Gewürz gut. Die weiß gebliebenen Kartoffeln werden nun mit dem Gemische von Essig ꝛc. angemacht und auf der Salatiere ausgebreitet, die rosa und gelb gefärbten Kartoffelscheiben wechselweise darüber geordnet, und die blauen Blümchen und grünen Sträußchen dazwischengesteckt, aber so, daß der Rand und kleine Parthieen von weiß sichtbar sind.

138) In Essig marinirte Kartoffeln, als Salat zu Braten.

Man schält 4 bis 5 große, gekochte Kartoffeln, und schneidet sie der Länge nach in halbe Fingers dicke Scheiben, bestreut sie mit

Salz und Gewürz, wendet jedes Scheibchen in zerrührtem Ei und dann in Semmelbröseln um, backt sie hellbraun aus heißem Schmalze und legt sie dann auf Brodscheiben zum Abtropfen und völligem Erkalten. Nun menget man 5 Eßlöffel voll Essig mit 3 Löffel voll feinen Oehles, giebt Salz und Gewürz dazu, schichtet Kappern, feine Zwiebelscheibchen, Citronenschalenstreifchen und Scheibchen über die gebackenen Kartoffel und gießt den Essig rc. immer dazwischen. Man verdeckt sie und läßt sie bis zum Gebrauche wenigstens eine Nacht stehen.

130) Kartoffelsalat mit Häringen zu Braten.

Die Kartoffeln werden nach Belieben warm oder kalt in feine Blättchen aufgeschnitten, mit Essig, Oehl, Zucker und Zwiebeln vermengt, dann ein schöner Häring geputzt, ausgegräthet, in gewürfelte Stücke zerschnitten und darauf geordnet oder hinein gemengt. Ist es ein Milchner, so zerrührt man diesen mit einem Eigelb, einem Löffel voll zerdrückter mehligter Kartoffel, Essig, Oehl und Zucker, und macht den Salat damit recht flüssig an, wodurch er besonders anfeuchtend und

angenehm wird; ist es aber ein Rogner, so wird derselbe wie der Häring zerschnitten.

140) Häringsalat mit saurem Rahm und Aepfeln zu Braten.

Der Häring wird ein wenig gewässert, geputzt und ausgegrätet, dann zerschnitten, 4 Stück schöne Rosmarin= oder Zwiebeläpfel geschält, fein gewürfelt geschnitten, noch feiner ein paar schöne Zwiebeln, die Häringe dazugemengt, ein Quart guter saurer Rahm mit einigen Eßlöffeln voll Wein oder gutem Weinessig abgerührt und über die Häringe und Aepfel geschüttet, womit sie eine Stunde vor dem Auftragen stehen bleiben sollen.

141) Kartoffelsalat mit Endivien zu Braten.

Wenn die Kartoffeln geschält und in Scheibchen oder feine Spalten aufgeschnitten sind, wird ein kleiner Theil davon in Rahnenessig roth gefärbt. Der Endivien, die zartesten, gelben Blätter ausgenommen, wie Faden so fein und fingerlang geschnitten, ein Theil des Weißen hievon auch roth gefärbt; und jedes gleichfarbige in Essig, Oehl und Salz abgemengt, und dann nach Ge=

schmack zierlich einem Garten ähnlich auf die Salatiere geordnet.

142) Rahnen- und Selerisalat zu Braten.

Der Selleri wird nach Nr. 143 bereitet, die Rahnen nach Nr. 126. von dem Selleri die Wurzeln rothgefärbt in Rahnenessig, die Selleri und Rahnenscheiben geschichtet, dann mit den rothen Wurzeln garnirt und mit Essig, Oehl, Pfeffer und Salz aufgetragen.

143) Feld- und Endiviensalat mit Selleri.

Die Selleriköpfe werden rein gebürstet, dann weich gesotten, in kaltes Wasser gelegt, abgeschält, in Scheiben geschnitten und mit dem grünen Salate, der besonders mit Oehl und Essig angemengt wird, schön garnirt. Es kann der Selleri auch allein mit Salz, Pfeffer, Essig und Oehl angemengt und mit seinen eigenen Wurzeln garnirt werden.

144) Schneckensalat.

Die Schnecken werden aus den Häuschen gelöst, in Salzwasser sehr weich gekocht,

rein geputzt, länglich geschnitten, geputzte Sardellen, hart gesottene Eier und Zwiebeln mit Salz, Pfeffer, Essig und Oehl angemengt und so aufgetragen.

145) Weißer dürrer Bohnensalat zu Rindfleisch.

Wenn die weißen, dürren Bohnen schön markig weich gekocht sind, werden sie mit Essig leicht abgerührt, dann länglich geschnittene Zwiebel gelb geröstet, durchgeseihet, daß die Butter zurückbleibt, darüber gestreut und Oehl, Pfeffer, Salz und Essig vermengt darauf gegeben.

146) Gewöhnlicher grüner Salat zu Braten.

Vom Kopf= oder Bolognesersalat wird das schönste und reinste Gelbe genommen, das Herzchen in 3 bis 6 Spalten getheilt, rein gewaschen und zwischen 2 Teller gedrückt, bis das Wasser völlig abgetropft ist. Nun schlägt man Salz, 2 Theile Essig und einen Theil Oehl in einen reinen tiefen Topf untereinander, wirft den Salat darein, rührt ihn darin rund um und richtet ihn nun auf die Salatiere, alle Herzchen oben auf und

mit feingeschnittenem Schnittlauch, Pimpernell oder grünen Zwiebelröhrchen an.

147) Warmer Specksalat zu Braten.

Wenn Kopf-, Bologneser- oder Endiviensalat gehörig nach letzter Nr. zugerichtet ist, schneidet man ein Viertelpfund schönen, frischen Speck klein würflich, läßt ihn in einer Pfanne gelb werden, rührt ihn sodann mit scharfem Weinessig, Salz und Gewürz auf und gießt ihn damit siedend über den Salat; man läßt den Essig ablaufen und siedet ihn nochmals zum Uebergießen. Statt des Speckes kann auch Butter gewählt werden.

148) Kräutersalat zu Rindfleisch und Braten.

Schnitt- oder Feldsalat, Gartenkresse, junges Körbelkraut, Zwiebelröhrchen und folgende Blumen: Blaue Borragen, etliche Märzviolen, Schlüsselblumen, gelb und blaue Veilchen, Monatblümchen, Bertramblätter werden bunt durch einander gemengt, auch ein paar hart gesottene Eier fein zerschnitten, nun feines Oehl, Essig, Salz oder Zucker und Kräuteressig vermengt und der bunte Salat damit angemacht; man kann die Eier zur Garnitur anwenden oder bunt hineinmischen.

149) Wälscher Salat mit Wein oder Essig.

Pricken und Sardellen werden rein geputzt und zerschnitten, einige Oliven gespalten, ein Stück Salami fein blättlich aufgeschnitten, alles vermengt, dann entweder mit Wein und Zucker, oder mit Essig, Oehl, Salz und Pfeffer angemacht.

150) Süßer Rosinensalat zu allem Fleische, besonders zu feinem Wildpret.

Wenn ein halbes Pfund große Rosinen gereinigt sind, werden sie mit einem Quart Wein und eben so viel Wasser gesotten, bis sie hoch aufgequollen sind, und die Sauçe beinahe eingekocht ist. Wenn sie auf der Salatiere abgekühlt sind, streut man Zucker und Zimmt darüber und garnirt sie mit Citronatstreifchen.

151) Süßer warmer Gelberübensalat zu Rindfleisch und Braten.

Dunkelgelbe Rüben werden fein zerwiegt, ein Stück Zucker auf eine Orange abgerieben, dazu geschabt, die Rüben darin gekocht, mit wenigem Wasser, dann auf die Assiette gebracht, und der Saft einer schweren Orange

dazu gedrückt, auch nach Belieben Wein. Er ist besonders gut zu fettem Fleische.

152) Orangen- oder Pommeranzensalat zu feinem Geflügel.

Gute, saftige Orangen schneidet man in feine Scheibchen sammt der Schale auf, auch allenfalls eine schöne Citrone dazu, bestreut sie stark mit feinem Zucker, und gibt dann Wein oder Arak (Rum) darüber. Er darf nur einige Minuten vor dem Auftragen zubereitet und auch mit Citronat garnirt werden.

Gemüse.

153) Bayerische oder Steckrüben.

Diese werden nur von der Erde, den Wurzelfasern und dem dünnsten Theile der Schweifchen befreit, dann in kaltes Wasser gelegt, und darin mit einer, zu solchem Gebrauche eigens bestimmten Bürste rein abgerieben; dieses erste Wasser wird ganz dick, weßwegen sie noch aus 3 bis 4 frischen Wassern gewaschen werden müssen. Dann gibt man sie in einen Topf, für 4 Personen 4

kleine Hände voll, so daß der Topf bis zum Rande voll ist, füllt sie mit warmem Wasser auf, womit sie so lange stark sieden müssen, bis sie weich sind. Indessen wird in einem Tiegel ein Stück Fett geschmolzen, Mehl darin braun geröstet, dann 2 Eßlöffel voll Zucker dazu gerührt, bis es schön dunkel ist, die Rüben sammt Brühe darangemengt, einige Stücke harte, schwarze Brodrinde, ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe und ein Stück Gänse- oder Bratenfett nebst etwas Salz und Zucker damit aufgekocht. Es kann auch ein Pfund Schweinefleisch mit den Rüben gesotten werden, welches dann in kleine Stücke zerschnitten und beim Anrichten auf die Rüben gelegt wird.

154) Gelbe Rüben.

Man nimmt das Quantum, wie im letzten Nummer, wäscht die Rüben, läßt sie abtrocknen, schneidet sie in dünne Stängelchen von der Länge eines Fingergliedes, legt Fett in einen Tiegel, dünstet sie recht weich, rührt sie öfters, bis sie alle gleich weich sind, um, stäubt Mehl daran, siedet ein Quart süßen Rahms mit einem Stückchen Zucker, läßt sie damit aufkochen und richtet sie dann an.

155) Gelbe Rüben auf andere Art.

Wenn sie weich gedünstet sind, kann man statt des Rahms Fleischbrühe und 2 Löffel voll zerwiegte Petersilie nebst etwas Salz dazu geben und sie fertig kochen.

156) Weiße Rüben.

Diese werden eben so gedünstet, nur bleibt die Petersilie und Salz weg, statt deren werden 3 Eßlöffel voll Zucker in einem Stückchen Fett braun geröstet und dazu gerührt, wenn sie bestäubt sind.

157) Kohlraben-Pflanzen.

Diese werden ausgeklaubt, alles Unkraut weggenommen, dann gewaschen in kaltem Wasser, daraus in einen Seiher gebracht, nun Fett in einen Tiegel heiß gemacht, einige Zwiebeln und Zwiebelröhrchen geschnitten, die Pflanzen dazu mit etwas Salz auf starker Gluth und wohl zugedeckt gedünstet. Wenn sie recht zart sind, stäubt man Mehl daran, giebt einen Löffel voll Suppe dazu, und läßt sie zu einem Muße kochen. 6 ganz junge Kohlraben, wenn die Aepfelchen davon noch recht klein sind, werden sie nur abgeschält, die Blätter alle finger-

breit geschnitten, gewaschen und in einen Seiher abgetropft. Indessen wird in einem Tiegel Fett heiß gemacht, Zwiebeln und die Kohlraben nebst Salz auf Gluth gesetzt, zugedeckt, so gedünstet, bis sie weich sind, nun Mehl daran gestäubt, Fleischbrühe dazu gegossen und gedünstet, bis zum Anrichten.

158) Halbgroße Kohlraben.

Diese werden geschält, von den Blättern nur das Zarteste genommen, gewaschen und in einen Seiher abgetropft, die Aepfel 4mal eingeschnitten, aber nicht ganz durchgeschnitten, Fett dann in einem Tiegel heiß gemacht und nebst den Aepfeln einige Zwiebeln darin gedünstet. Wenn diese bald weich sind, werden erst die Blätter dazu gegeben nebst Salz und gezopftem Petersilienkraut, mit Mehl bestäubt und etwas Fleischbrühe daran gegeben. Sie dürfen nur wenigen Saft haben. Beim Anrichten werden die Aepfel um den Rand der Schüssel und die Blätter in die Mitte gegeben. Es können auch einige Spalten von Rosmarin oder dergleichen Aepfel mitgedünstet werden.

159) Alte Kohlraben.

Von den Blättern wird nur das Zarteste genommen, die Aepfel werden geschält und in Scheiben geschnitten, nebst Salz in einem Topfe mit heißem Wasser gesotten, bis sie weich sind. Man gibt sie dann in einen Seiher, flößt sie mit kaltem Wasser ab, bringt sie in einen Tiegel mit geschmolzenem Fette und bereitet sie übrigens, wie in letzterer Nummer beschrieben worden.

160) Wirsing.

Davon werden die äußern, stärksten Blätter weggenommen, das Häubchen in der Mitte entzwei geschnitten und die Keule herausgenommen, so auch von den stärksten Blättern; nun wird alles in 2 Finger breite Scheiben geschnitten, in einen Topf gebracht, mit heißem Wasser aufgefüllt und bis er mild ist, gesotten, dann auf einen Seiher gegeben, einigemale mit kaltem Wasser abgeflößt und abgetropft. Nun giebt man Fett in einen Tiegel, den Wirsing, einige geschälte und geschnittene Knoblauchzinken, Chalotten, Zwiebelröhrchen, Salz und, wer es liebt, auch etwas Gewürz dazu, dünstet es, stäubt Mehl, und wenn dieses angezogen hat, einige Löffel

voll Fleischbrühe daran und läßt ihn damit noch eine Viertelstunde kochen, ehe er angerichtet wird.

161) Weißes Kraut.

Es wird der äußern Blätter entledigt, dann in 4 Theile getheilt, die Keule in der Mitte und die stärksten Keulen aus den Blättern genommen, auf dem Tranchirbrett alles fein der Länge nach geschnitten, dann in kaltem Wasser fleißig abgeflößt, hierauf in einen Seiher gebracht, diesen über einen Topf voll heißen Wassers gestellt und wohl verdeckt, damit es während des Abtropfens zugleich ein wenig schwindet, wodurch das Fett daran ergiebiger, das Dünsten befördert, und im Tiegel leichter untergebracht wird. Nun läßt man es mit einigen Löffeln voll siedender Fleischbrühe nebst ein paar Löffel voll guten Weinessig und Salz dünsten, rührt dann schnell das untere nach oben, deckt es gleich wieder zu, läßt es wieder eine halbe Stunde dünsten, gibt, wenn es bald mild ist, erst ein Stück Fett daran, bestäubt es auch mit Mehl, salzt es, gibt noch etwas Essig, Gänsefett dazu oder läßt fein geschnittene Zwiebeln im Fette heiß werden und mengt sie darein. Es kann

mit gebackenen Erdäpfeln beim Anrichten geziert werden. (Siehe Nr. 216)

162) Blaues Kraut.

Wird eben so geschnitten, wie das weiße, gedünstet und mit Essig gesäuert, wie jenes. Nun können hiezu 15 bis 25 schöne Kastanien, welche einen Kreuzschnitt in die harte Schale bekommen, in einer Kaffeetrommel oder Pfanne mit einem Stückchen Butter gebraten werden. Noch heiß werden sie aus der Schale genommen und das Kraut damit verziert. Man kann es auch mit oben erwähnten Kartoffeln oder Bratwürsten belegen.

163) Sauerkraut.

Zu 3 starken Händen voll Sauerkraut wird von der Größe eines Hühnereies Fett geschmolzen, nebst Zwiebel in das Kraut hineingegeben, ein paar Eßlöffel voll Fleischbrühe und eben so viel Weinessig oder statt dessen ein halbes Gläschen voll weißen Wein damit gedämpft. Wenn es recht mürbe ist, streut man Mehl daran, und trägt es, wenn es schön gelb ist, auf. Man kann auch folgende Garnirungen darauf geben: Aufgeschnittene Schweinzüngelchen oder Würste, auch

Kartoffelschmankerln (oder Nausneln) auch Bratwürste oder sogenannte Schweinsknöcheln oder Kinnbäckchen, welch letztere schon mit dem Kraute gedünstet worden. Wenn das Kraut nicht dunkel genug ist, kann man in etwas Fett einige Löffel voll Zucker braun rösten und in das Kraut mischen.

164) Sauerkraut, ordinär zubereitet.

Man setzt einige Hände voll Sauerkraut sammt einem Stücke Schweinefleisch oder Würsten mittelst etwas Salz und Weinessig mit Wasser aufgefüllt, in einem Topfe zum Feuer, gießt nun das meiste Wasser davon, läßt es aber, wenn es mild ist, im Dampfe noch eine Weile stehen, bis in einem Tiegel mittelst eines Stückes Fett, Mehl und einer Zwiebel geröstet worden. Dazu wird das Kraut gemengt, mit Fleischbrühe, Salz und Essig eine halbe Stunde lang gekocht, bei dem Anrichten das mitgekochte grüne oder dürre Schweinefleisch oder die Würste auf einer Platte angerichtet und eine Sauce oder Senf dazu aufgetragen. Das Kraut wird mit Schnittlauch besäet oder klein würfelich geschnittener Speck nebst Zwiebelscheibchen über dasselbe gegeben.

165) Französisches Sauerkraut.

Dazu wird in einem Tiegel ein Stück Fett geschmolzen, von dem Kraut 3 Finger voll fein auf den Boden des Tiegels gestäubt, nun Bostorferäpfel geschält, in fingerdicke Spalten geschnitten, davon auf den Boden gestreut, mit Zucker übersäet, einige Löffel voll weißen Weines daraufgespritzt, wieder etwas Kraut aufgestreut, wieder Aepfel, Zucker Wein und so fort; 5 bis 6 Lagen über einander, zuletzt Kraut und Zucker, ein paar Speckscheiben und oben darüber ein Eisendeckel mit Gluth gebracht. Man kann es auch in einem irdenen Kasserol in eine Bratröhre stellen, und darin dünsten lassen. Nach ein oder einer halben Stunde wird es auf eine Platte gestürzt, der Speck weggenommen, 2 Löffel voll Zucker mit 2 Löffel voll Wasser auf dem Feuer, bis es braun ist, gerührt, das Kraut damit um und um begossen und dann ein heißer Gluthdeckel so lange nach allen Seiten daran gehalten, bis dieser Zucker darüber fest ist.

166) Gefülltes Sauerkraut mit Schinken.

Der Boden eines Tiegels wird mit einigen dünnen Speckscheiben belegt, Sauerkraut

darauf gestreut, auf dieses dünne Scheibchen von gesottenem Schinken, dünne Zwiebeln und Kappern dazwischen gelegt, nun wieder Kraut und etwas Essig, Schinken, Zwiebel, Kappern und so zweimal hintereinander, zuletzt Kraut und darüber Speckscheiben. Diese werden auf der Oberseite sehr stark gepfeffert, darüber kömmt ein Gluthdeckel, oder es kann auch in ein passendes irdenes Kasserol und somit zugedeckt, in eine Bratröhre gesetzt werden. In einer Stunde kann es fertig seyn. Man stürzt es hierauf auf eine Platte, nimmt den Speck weg und übergießt es noch mit einer Nr. 116. bei den warmen Saucen beschriebenen Kappernsauce.

167) Sauerkraut mit geräucherten Picklingen gefüllt.

Die Picklinge werden in Stücke gerissen, dann in Butter und einem Eigelb recht saftig gedünstet, das Sauerkraut mit Zwiebeln im Fette gedünstet wie bei Nr. 163, dann in einem Tiegel einige Löffel voll von 2 Eigelb, welche in Essig zerrührt worden, gegossen, dann Sauerkraut darüber gelegt, und darauf eine Lage Picklinge, nun wieder Eier, Kraut, Picklinge und wieder Kraut, dieses mit

dem Reste von den Eiern überstrichen, noch heißes Fett darüber gegossen, und in eine Bratröhre gestellt, aber nur einige Minuten, bis sich nämlich alles zusammen befestigt hat, dann wird es auf eine Platte gestürzt und aufgetragen.

168) Sauerkraut mit Häringsrogner.

In Fleischbrühe wird etwas Salz, Petersilie, Basilikum, Citronenschalen abgekocht, dann durchgeseiht zu dem Rogner von 2 Häringen gemengt und dieser darin fertig gedünstet. Indessen wird auch Sauerkraut zubereitet, wie auf Nr. 163. beschrieben ist. Ist alles fertig und die Rogner etwas dick eingekocht, so wird sie zu dem Sauerkraute gemengt und also aufgetragen. Es kann auch jeder andere Rogner dazu verwendet werden.

169) Rheinisches oder beschissenes *) Sauerkraut.

Sauerkraut wird mit Wein oder Weinessig gedünstet wie in Nr. 163, nun kurz vor dem Anrichten von einem geputzten Häringe der dritte Theil zerwiegt, mit dem Milchner, feingeschnittenen Schnittlauch, Kappern

*) Rheinischer Wortgebrauch für: Betrogenes.

und Citronenschalen, nebst etwas Semmelbröseln und einem Stückchen Suppenfett zerrührt und einige Augenblicke gedünstet. Nun werden 4 Eier, jedes einzeln, gebacken und gut warm gehalten, eines davon auf die Platte gelegt, worauf das Kraut angerichtet werden soll, das Gedünstete nun von der Gluth genommen, ein Löffel voll davon auf das gebackene Ei gestrichen, von dem noch ganzen Häringe kleine Stückchen geschnitten und der dritte Theil davon in das Aufgestrichene gelegt, wieder ein Ei darüber und wieder Farçe und Häring, zuletzt das vierte Ei oben auf, nun das Sauerkraut in einen Tiegel mit 2 Eigelb, 2 Löffel voll Wein, anstatt dessen auch Essig, Senf und ein paar Löffel voll Fleischbrühe. Wenn dieses alles heiß geworden, und das Kraut auf den Eierberg locker geschüttelt worden ist, so daß es ihn ganz und gar bedeckt und nun einen Berg von Kraut formirt, so wird darüber die oben beschriebene Brühe gegossen, etwas Eigelb noch oben auf den Giebel und nun einen Gluthschaufel über das Eigelb gehalten, bis es fest ist. Die Fülle hiezu kann auch von Würsten verschiedener Art und das Ganze dennoch mit demselben Uebergusse bereitet werden.

170) Sauerkraut mit dürren Erbsen oder Bohnen.

Während das Sauerkraut nach Vorschrift Nr. 163. oder 164. bereitet worden, kocht man dürre weiße Bohnen oder gebrochene Erbsen nach Vorschrift der Nr. 28. und mischet dieses wohl durcheinander. Dann werden von einer großen Zwiebel Halbscheiben geschnitten, diese im Fette gelb geröstet und über das melirte Gemüse gegossen. Jede Art von geräuchertem oder grünen, gesottenem oder gebratenen Schweinefleische, oder auch Würste passen sehr gut als Beilage dazu, doch vorzüglich geräucherte Schweinszüngelchen.

171) Bayerisches Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird im Wasser gesotten, alsdann einige Löffel voll Mehl mit etwas Salz und Pfeffer und kalter Fleischbrühe abgerührt, an das Kraut gemischt, noch eine halbe Stunde damit aufgekocht, dann angerichtet und mit geschnittenem Schnittlauche bestreut.

172) Bayerisches Pulver oder gehacktes Rübenkraut.

Dieses kann eben so zubereitet und mit

Schnittlauch oder Zwiebeln aufgeschmolzen, mit geräuchertem oder grünem Schweinefleische gekocht und solches daneben angerichtet werden.

173) Bayerisches Pulver auf andere Art.

Wenn es mit einigen Löffeln voll Weinessig und etwas Salz eine Stunde im Wasser gekocht hat, so wird in einem Tiegel ein Stück Fett heiß gemacht, Mehl und etwas Zwiebel darin geröstet und das Kraut, nachdem das Wasser davon weggegossen worden, dazu gerührt und etwas Gänseschmalz, gerösteter Schinkenspeck, oder geröstete Zwiebelscheibchen darüber angerichtet.

174) Karviol oder Blumenkohl mit Rahm und Schinken.

Von schönen großen Karviolblumen wird alles Filzige weggeputzt, die Blumen in kleine Stückchen geschnitten, die Blättchen weggenommen, vom Stengel nur das Saftigste in Spalten dazugegeben, nebst den Blumen in Salzwasser gesotten, bis sie weich sind, dann nach folgender Weise, nämlich die Stängelstücke zuerst auf den Boden der Schüssel,

dann eine Hand voll feingeschnittenen Schinkens, eine Hand voll Karviolblümchen und wieder Schinken, und so fort, bis alles gar ist; die obere Lage muß von Karviol seyn und wenn nun die Schüssel voll ist, 3 bis 4 Eigelb mit einem Quart guten süßen Rahms abgerührt und darüber gegossen. Dann müssen einige Hände voll geriebenen Parmesankäse, darüber eine Hand voll Semmelbröseln gegeben und somit in die Bratröhre gestellt werden. Wenn die Semmelbröseln oben auf etwas gelb sind, und der Rahm etwas eingekocht hat, wird es angerichtet, aber so, daß die Kässeite oben auf kömmt.

175) Karviol oder Blumenkohl in der Buttersauçe.

Wenn der Karviol gehörig geputzt ist, schneidet man die Blumen in große Stücke, kocht ihn in Salzwasser, bis er weich ist, hebt ihn heraus zum Abtrocknen, legt die Stengel auf den Boden der Platte, worin er angerichtet werden soll, obenhin die Blumen in die Runde, wie eine Rose und giebt dann nachstehende Buttersauçe darüber. In einem Stückchen Butter werden ein paar

Löffel voll Mundmehl abgerührt, ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe nebst gehörigem Salze damit und während beständigem Umrühren aufgekocht, dann über den Karviol gegossen und angerichtet. Es kann auch folgende Sauçe darüber gegeben werden.

176) Karviol mit Sauçe blanche.

Während der gekochte Karviol zum Abtropfen warm steht, werden 2 Eßlöffel voll Mundmehl mit etwas Weinessig, Salz, einem Stückchen Butter und 2 Eigelb abgerührt mit einem Quart Fleischbrühe aufgegossen, unter beständigem Umrühren dicklicht gekocht, und dann über den Karviol gegossen. Diese Sauçe wird auch über Spargel, Hühner, Lammfleisch, Fische, saure Buttinge und verschiedene Gattungen dieser Art sehr passend aufgetragen.

177) Gebackener Karviol.

Wenn der Karviol nach Vorschrift der vorletzten Nummer zubereitet worden, legt man ihn aus dem Wasser auf ein Tuch, daß er völlig abtrockne; zerkleppere zu einer Blume mittlerer Größe 3 Eier, tauche den Karviol darein und wende ihn dann in etwas ge-

salzenen Semmelbröseln um, backe den Karviol aus heißem Schmalze, lege denselben auf Brodschnitten, daß das Salz abtrockne und gebe, wenn alles gebacken ist, ihn nebst Sauçe blanche, wie Nr. 176., auf den Tisch.

178) Spargel mit Buttersauçe.

Der Spargel wird am Kopfe oder an der Spitze nicht berührt, am Stengel das rauhe Häutchen leicht weggeschabt und das unten sich befindende, weiße Holzige gänzlich weggeschnitten; indessen nun eine Pfanne mit gesalzenem Wasser angefüllt, die Spargeln rund herumgelegt, daß sie alle mit den Köpfen nach innen sehen, gekocht, bis sie weich sind, und dann aus dem Wasser in eine Schüssel gehoben, so daß die Köpfe nach der Mitte gerichtet sind. Nun kann eine von den beiden Sauçen bei den Gemüsen Nr. 175 und 176 oder auch eine andere Sauçe über die Köpfe gegossen werden.

179) Spargel mit Butter und Citronen.

Wenn die Spargeln nach zuletzt beschriebener Weise auf eine Platte gebracht sind, kann man in Butter eine Hand voll etwas gesalzener Semmelbröseln gelb rösten,

sie in der Mitte darauf geben, schnell den Saft einer ganzen Citrone an die Bröseln drücken und die Spargeln so warm als möglich schnell auftragen.

180) Spinat.

Derselbe wird rein geklaubt und mit reinem Wasser ein paarmal gewaschen, mit etwas Salz gesotten, wenn er aber noch sehr jung ist, nur angebrüht und verdeckt noch eine Weile im Dunste stehen gelassen; dann aber auch mit kaltem Wasser abgeflößt, aus diesem fest herausgedrückt, bis kein Wasser mehr davon geht und recht fein zerwiegt. Nachdem werden einige Charlotten sehr klein geschnitten, in einem Stückchen Fett nebst 2 Löffeln voll Mehl gelb geröstet, der Spinat gleich darein gegeben, einige Löffel voll Fleischbrühe und etwas Salz damit gedünstet, anstatt der Fleischbrühe kann auch Milch dareingerührt werden. Man backt einige Eier auf folgende Art: in einem Schöpf- oder Vorleglöffel wird ein Ei geschlagen, es ein wenig gesalzen und gewürzt und nun in einem Pfännchen von der Größe einer Untertasse ein Stückchen Schmalz oder Fett heiß gemacht, das Ei hineingegeben und während

beständigem Schütteln es so lange über das Feuer gehalten, bis das Weiße fest ist, aber das Gelbe muß weich bleiben. So backt man eins nach dem andern und ordnet sie alle auf dem Spinat.

181) Kohlbrockoli.

Diese werden rein ausgeklaubt, dann gesotten, abgeflößt und wie der Spinat zubereitet, nur dürfen sie länger dünsten und erfordern auch mehr Fett. Gänsefett ist besonders gut daran; man kann nun auch ganz kleine Kartoffeln in gesalzenem und gewürzten Eie umwenden, dann mit gesalzenen Semmelbröseln bestreut aus heißem Schmalze backen und damit die Kohlbrockoli rund herum bekränzen; statt dessen auch, wie Blaukraut, mit Kastanien verzieren.

182) Blauer oder grüner Winterkohl.

Wird auf dieselbe Art, wie die Kohlbrockoli bereitet, nur werden die großen Rosen in mehrere Stücke und von den langen Blättern das Mildere herabgepflückt, alles Steife aber nebst den längsten Stengeln weggeworfen. Ist er fertig gedünstet, so kann er mit Kartoffeln, Bratwürsten oder Kastanien aufgetragen werden.

183) Endivien-Gemüse.

Von schönen Endivien- oder Bologneser-Salatstauden wird der Wurzelknopf abgeschnitten, wonach ihm die Blätter auseinander fallen. Hierauf werden einem nach dem andern die stärksten Rippen weggenommen, die Blätter nach der Mitte und Länge entzwei geschnitten, gewaschen, dann in einen Seiher und noch auf ein Tuch zum völligen Abtrocknen gebracht, nun in geschmolzenem Fette einige Zwiebeln geröstet, die Endivien und etwas Salz dazu gedünstet, mit Mehl bestäubt, 2 Löffel voll Fleischbrühe und 2 Löffel voll Zucker damit aufgekocht und beim Anrichten mit 2 Eiern fricassirt.

184) Endiviengemüse anderer Art.

Wenn er wie oben geputzt ist, wird er mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe und etwas Salz gedünstet. Die Brühe darf viel einkochen. Wenn er mild ist und nur noch einigen, wenigen Saft hat, legt man ihn auf die Platte, auf der er angerichtet werden soll, röstet im Fette eine Hand voll Semmelbröseln gelb, breitet sie auf die Endivie und drückt auch den Saft einer halben Citrone dazu.

185) Grüne Erbsen oder Zuckerschoten.

Wenn sie recht dünn, weich und zart wie At-

las sind, sind sie am besten. Man schneidet beide Spitzen weg, zieht die Fäden ab, wäscht sie und läßt sie auf einem Tuche wohl abtrocknen. In einem Tuche wird Fett heiß gemacht und die Schoten mit etwas Salz darin gedünstet. Sobald sie mild genug sind, werden sie mit Zucker, gewiegter Petersilie gestäubt, mit einiger Fleischbrühe angesaftet, noch damit gekocht und angerichtet. Vielerlei Saures und Süßgebackenes ist als Beilage hiezu passend.

186) Ausgelöste Zuckererbsen.

Wenn die Erbsen ausgelöst sind, werden sie gewaschen, dann abgetrocknet, in einem Tiegel mit einem Löffel voll gesalzener Fleischbrühe und etwas Fett gedünstet, bis sie weich sind, dann mit gezupfter Petersilie, Zucker und etwas Mehl aufgekocht und zu gebackenen Eiern, Würsten, Hühnern, Lammsrippchen, zu gebackenem Kalbskopfe oder Füßen, auch zu gebackenem Karviol oder gebackenen Knödeln oder Pfannenkuchen aufgetragen.

187) Junge Fasolen.

Wenn diese sehr jung sind, werden ihnen beide Spitzen abgeschnitten, die damit verbundenen Fäden abgezogen, dann einmal der Länge und der Breite nach abgeschnitten, nun mit etwas Salzwasser zum Feuer gesetzt,

ein paar Wellen gesotten, das Wasser abgegossen und in einem Tuche abgetrocknet, nun Fett in einem Tiegel geschmolzen, die Bohnen mit etwas Salz, Petersilie, sogenanntes Bohnenkraut, einige Zinkchen Chalotten und Knoblauch fein geschnitten, mit den Bohnen gedünstet, bis sie völlig weich sind, etwas Fleischbrühe dazugegeben und nun in einem Stückchen Fett ein Löffel voll Mehl braun geröstet, dieses mit den Bohnen noch eine Viertelstunde aufgekocht und dann zu Tische gegeben.

188) Große Fasolen.

Diese werden von den Fäden befreit, wie oben gewaschen und in Stücke eines Fingergliedes groß gebrochen, die größten und rauhen gespalten und nur die Körner davon genommen, dann in Salzwasser stark gesotten und abgetropft. Nun wird in einem Tiegel Fett geschmolzen, Knoblauch, Petersilie, Bohnenkraut, Zwiebel klein geschnitten, etwas Mehl geröstet und zu den Kräutern und Bohnen gemengt. Man salzt sie, gibt noch etwas Fleischbrühe daran und läßt sie damit aufkochen.

189) Schwarzwurzeln (Skorzoneren).

Man schabt sie, legt sie in Milch, siedet sie in Salzwasser und kocht sie dann in

einer von den Saucen auf Nr. 175. und 176. auf bis zum Anrichten. Sie können auch in Butter mit gerösteten Semmelbröseln und Citronensaft gegeben werden, wie bei den Spargeln Nr. 197.

190) Große Gurken als Gemüse.

Man nimmt 2 bis 3 von der großen Gattung, schält und schneidet sie in Blättchen, legt nun in einen Tiegel ein Stück Fett, gibt die Gurken nebst einigen Fencheltraubchen und weißen Pfefferkörnchen hinein und läßt sie unbedeckt dünsten; denn verdeckt ziehen sie zu viel Sauce und werden dadurch unappetittlich. Nach einigen Minuten gibt man etwas Mehl und Salz, Essig, einige Kappern dazu und läßt sie nur wenig Saft kochen, richtet sie aber dann bald an. Dieses ist dasjenige Gemüse, welches am schnellsten zubereitet werden kann und mäßig genossen auch sehr gesund ist.

191) Junge Monatrettige als Gemüse.

Einige Hände voll junger, kleiner Monatrettige werden rein gewaschen, die größeren gespalten, von allen das Unterste des Würzelchens weggeschnitten, nun in einem

Stückchen Fette einige Löffel voll Zucker und ein Löffel voll Mehl schön kastanienbraun geröstet und die Rettige hineingelegt. Nun läßt man sie dünsten, bis sie weich sind, gibt etwas Fleischbrühe hinzu, läßt sie bis auf wenigen Saft einkochen und richtet sie dann mit Verzierung von ihren Krautherzchen, welche in Zucker stark eingetaucht werden, auf einer Ovalplatte nebst Bratwürstchen oder gebackenen Fleischspeisen an.

192) Gesulzte junge Monatrettige.

Wenn die Rettige von verschiedenen Farben sind, können sie bunt neben einander gerichtet und mit in Nr. 567. angeführter Sulze aufgetragen werden.

193) Meerrettig (Kreen).

Diesen legt man einige Stunden in kaltes Wasser, damit er recht steif werde, dann schabt man ihn rein ab und reibt ihn am Reibeisen, gleich nachher auch eine harte Semmel, mengt beides unter einander, salzt ihn, und gießt so viel Fleischbrühe daran, bis er zu einem dünnen Muß wird. Während des eine halbe Stunde fortdauernden Einkochens muß er öfters wieder verdünnt werden, läßt

zuletzt ein Stückchen Butter mitkochen und trägt ihn auf.

194) Mandelkreen, oder Meerrettig.

Wenn der Kreen nach letzterer Beschreibung an die Semmel gerieben ist, kann auch eine Hand voll abgezogener Mandeln gerieben oder mit dem Wiegmesser zerschnitten und zu dem Kreen gemengt werden. In einem Tiegel läßt man ein Stückchen Fett schmelzen, gibt den Kreen und die Semmelbröseln dazu, nebst einer Maß recht guter Milch oder Sahne und läßt ihn damit eine Stunde kochen. Man muß ihn oft aufrühren, denn die Milch brennt leicht an; gibt zu einem schönen großen Stängel 4 Loth Zucker und läßt ihn damit völlig dick werden. Will man ihn besonders zierlich auftragen, so läßt man noch einige Löffel voll Zucker in Wasser auf dem Feuer schön kastanienbraun werden, verbreitet ihn auf dem Kreen gleichförmig und hält eine glühende Schaufel darüber, bis er fest ist. Hierauf nimmt man zwischen drei Finger gestoßenen weißen Zucker und streut ihn mit Zierrathen auf die Glace.

195) Selleri.

So viel Personen, so viele Stücke Selleri, denen die Wurzeln abgenommen sind, werden in Wasser gebürstet, in Salzwasser weich gekocht, das Wasser davon abgegossen, der Selleri abgehäutet, nun eine Schüssel dick mit Butter bestrichen, der Selleri in Scheiben geschnitten, davon eine Lage in die Schüssel gegeben, etwas Salz und Gewürz darauf, dann wieder eine Lage Selleri darüber nebst geriebenem Parmesankäse, dieses schichtenweise wiederholt, und zuletzt geriebener Käse und aufgeschnittene Butter gegeben. So wird er in eine Bratröhre gestellt und wenn der Käs oben schön gelb ist, das Ganze sammt der Schüssel aufgetragen.

196) Artischocken.

Wenn sie gehörig geputzt, die Spitzen mit der Scheere abgestutzt, die äußern Blätter abgelöst sind, siedet man sie in Salzwasser weich, seiht sie ab, nimmt bei der Mitte den Bart, das Rauhe nämlich, heraus und macht folgende Sauçe darüber. In einem Stücke Butter wird Mehl geröstet, dann Petersilie, Sardellen zerwiegt und nebst eini-

ger Fleischbrühe mit dem geröſteten Mehle aufgekocht.

Oder folgender Selleri mit Erdäpfeln.

Drei bis 4 Stücke Sellerie, denen die Wurzeln abgenommen sind, werden in Wasser gebürstet und dann in Salzwasser und etwas Essig abgekocht. Wenn sie halb weich sind, zieht man ihnen die Haut ab, setzt ein Stück Fett über Gluth, schält 4 bis 5 rohe Erdäpfel, schneidet sie in fingerdicke Scheiben, läßt sie in dem Fette nebst dem Selleri, welcher auch in Scheiben geschnitten wird, mit zerwiegten Zwiebeln, Petersilienkraut und etwas Salz vollends dünsten. Man rührt sie nicht, sondern rüttelt nur den Tiegel, bereitet etwas Saft durch Zuthat von Fleischbrühe oder Bratensauce, und bringt sie, wenn sie mild genug sind, zu Tische.

197) Erdäpfel, besonders schmackhaft im Dampfe gekocht.

Die Erdäpfel im Wasser zu sieden, ist zwar fast allgemeiner Gebrauch, jedoch kann diese sehr vortheilhafte Erdfrucht auf folgende Art zweckmäßig zubereitet werden. Sie werden nämlich in einem neuen, ganz damit an-

gefüllten, verschlossenen Topfe, welcher entweder in einem beim Feuer stehenden Topfe voll siedenden Wassers oder auch in eine Bratröhre gestellt wird, in ihrem Dampfe weich gekocht. Erdäpfel, welche von Natur aus schon mehlich sind, werden beim Zusetzen nicht gesalzen, welches bei den nicht Mehligen nothwendig ist. Wenn sie auf diese oder die andere Weise im Dampfe weich geworden sind, muß man sie schwingen wie die Kaffeebohnen. Auch können sie, roh geschält, im Fette gedünstet werden, doch sind sie dann nicht so angenehm, gesund und in ökonomischer Hinsicht weniger zu empfehlen.

198) Erdäpfel mit saurem Rahme.

Wenn die Kartoffeln, wie eben beschrieben, im Dampfe weichgekocht sind, schält und schneidet man sie in Blättchen, gibt sie nebst etwas Fett, Salz, gewiegten Zwiebeln in einem Tiegel auf Gluth, wendet sie öfters um, gibt, wenn sie durchaus schön gelb sind, ein Quart sauren Rahmes darüber, läßt ihn damit heiß werden und trägt sie sogleich auf. Wenn man sie noch angenehmer machen will, können fein gewiegte Citronenschalen und Eiergelb in den Rahm gerührt, oder wenn der

Rahm gänzlich wegbleibt, sie als ganz gemeine geröstete Erdäpfel aufgetragen werden.

199) Erdäpfel mit Speck.

Die gekochten Kartoffeln werden in dünne Spalten geschnitten und Speck ebenso, nun schichtenweise Erdäpfel, etwas Salz und Pfeffer, dann Speck übereinander gelegt, mit Fleischbrühe begossen und sobald sie zu kochen anfangen, fleißig gerüttelt, kochend angerichtet und mit Schnittlauch bestreut.

200) Erdäpfelspalten mit Anis gedünstet.

Die Kartoffeln werden roh in fingerdicke Spalten geschnitten, in einem Tiegel Fett geschmolzen, mit etwas Salz die Kartoffelschnitten in dem Fette weich gedünstet, mit Anis bestreut, wenn sie gelb sind, mit etwas heißer Fleischbrühe gesaftet, herausgenommen, abermals ein gleicher Theil Anis darauf gestreut und also zu Tische gegeben.

201) Kartoffeln mit Senf.

Die nach Nr. 197. gekochten Kartoffeln, welche von mittlerer, gleicher Größe seyn sollen, werden geschält, in der Mitte eine Nuß groß herausgenommen, und diese Höhlung mit Senf

gefüllt; die herausgenommenen Stückchen zerdrückt, zerrührt, mit Fleischbrühe, Kräutern oder Gewürz nebst einem Stückchen Fett aufgekocht, mit Eigelb fricassirt, die mit Senf gefüllten Kartoffeln in die Sauçe gelegt, wenn sie heiß sind, auf die Platte gesetzt und die Sauçe darüber gegossen.

202) Kartoffeln mit Eiern.

Die nach Nr. 197. zugerichteten Kartoffeln werden in Scheibchen geschnitten. Man nimmt hiezu die größten, legt die Hälfte von den Scheiben in zerschmolzenes Fett, streut 2 Löffel voll gerösteter Zwiebeln darüber, zerkleppert 2 Eier, gibt, wenn indessen die Kartoffeln gelb geröstet sind, auch die zweite Hälfte in Fett und läßt sie ebenfalls wie die ersteren rösten. Auf diese werden nun die Eier gegossen, die früher erwähnte Hälfte von den Kartoffeln darüber gebreitet, verdeckt, wenn die Eier festgeworden sind, das Ganze auf eine Platte gestürzt und mit gerösteten Zwiebeln bestreut, aufgetragen. Man kann auch noch etwas Pfeffer dazu geben.

203) Kartoffeln in Schweiß.

Wenn man eben Hühner- oder Tauben-

blut hat, oder in Ermangelung dessen ein Stückchen Milz, so wird dieses ausgestrichen, mit Essig und Gewürz schaumig gerührt (ebenfalls auch das Blut) dann Suppenfett in einem Tiegel geschmolzen, das Milz hineingegeben, von der Gluth genommen, mit einem Eigelb flaumig gerührt, mit Fleischbrühe verdünnt, indessen 6 bis 8 gekochte Kartoffeln in feine Scheibchen geschnitten, mit etwas Citronensaft, Fleischbrühe und Salz aufgekocht, und wenn sie fertig sind, auf die Schüssel gebreitet, in der sie angerichtet werden. An dem Rande herum wird ein Kranz von dem aus Milz oder Blut bereiteten Schweiße gelegt und damit in eine Bratröhre oder zwischen unten und oben gegebene Gluth gestellt, doch nur so lange, bis der Schweiß trocknet. Es kann darin auch fein würflich geschnittener Speck gemengt seyn; indessen aber werden geschwind einige fein geschnittene Zwiebel in Fett geröstet und auch davon wieder innerhalb des Schweißes ein Kranz gemacht. Dieses dient zugleich zugleich als Auflage auf das Gemüse.

204) Kartoffel mit Wirsing und saurem Rahme.

Der Wirsing, wenn er wie schon bei

Nr. 160. beschrieben, gereinigt und gesotten ist, wird in Fett gedünstet, dann 4 bis 6 schöne gekochte Kartoffeln in Spalten getheilt, mit Zwiebeln im Fette geröstet, der gedünstete Wirsing mit den Kartoffeln schichtenweise auf die Schüssel gebracht, in der sie angerichtet werden, mit dem Rahme, der mit 2 Eigelb abgequirlt wird, dick übergossen, damit in die Bratröhre gestellt, bis er steif wird, und dann zu Tische gegeben.

205) Kartoffel in Topper oder Quark.

Es werden 2 Hände voll Quark mit Zucker und süßen Rahme abgerührt, so lange, bis der Topper ganz zart ist; es kann auch eine Hand voll kleiner Rosinen, nachdem sie ehörig gereinigt worden, und die in kleine Würfel geschnittenen, gekochten Kartoffeln, welche in 3 bis 4 Löffel voll in Butter gerösteten Zucker so lange geschüttelt worden, bis sie von allen Seiten davon gebräunt sind, dazu gegeben werden. Hierauf werden sie auf die Hälfte des Toppers gebreitet und die andere Hälfte Topper darüber gegeben: dieses muß in der Schüssel geschehen, worin sie angerichtet werden, und stellt sie nur einige Minuten zuvor in eine Bratröhre oder zwischen

unten und oben gelegte Gluth, bis die obere Seite anfängt, gelb zu werden.

206) Kartoffeln in Sardellensauçe.

Hiezu werden Kartoffeln von der kleinsten Gattung gewählt, roh geschält, in Fleischbrühe und Kräutern gekocht und dürfen viel Brühe haben, damit sie sich nicht anlegen. Indessen putzt man zu einem halben Pfunde solcher Kartoffeln 3 schöne Sardellen, macht die bei Nr. 109. beschriebene Sardellensauçe, gibt sie, wenn die Kartoffel bis auf wenigen Saft eingekocht haben, durch einen Seiher darüber und richtet sie an.

207) Dragonergemüse.

Hiezu wird zu einem halben Pfunde gesottener Kartoffeln ein Viertelpfund Speck, beide groß würfelich geschnitten, die Kartoffeln in Fleischbrühe gekocht, der Speck in einem besondern Tiegel geröstet, gesalzen und gewürzt und bei dem Anrichten so geschichtet, daß sich beide auf der Schüssel wohl von einander unterscheiden; oben auf werden sie mit gerösteten Zwiebeln oder Schnittlauch bestreut. Wohlfeile, schnell bereitete und sehr

ergiebige Speise, besonders für Domestiken bei strenger Hausarbeit.

208) Kartoffeln in der Buttersauce.

Die gekochten Kartoffeln werden in feine Scheibchen aufgeschnitten, gesalzen und in der bei dem Karfiol Nr. 175. schon beschriebenen Buttersauce eine kurze Zeit aufgekocht und damit aufgetragen. Man kann auch eine Hand voll gereinigter Petersilie mitkochen lassen, die hier etwas gröblich geschnitten seyn darf.

209) Kartofffeln mit Citronen.

Von einer halben Citrone wird die Schale in feine Streifchen geschnitten, das Mark einer ganzen Citrone in dünne Scheibchen, von den gekochten Kartoffeln zu einer Portion für 3 bis 4 Personen 6 bis 8 Stücke in lange Spalten aufgeschnitten, nun Fett in einem Tiegel geschmolzen, die Spalten neben einander hineingelegt, mit Salz bestreut, die Citronenscheibchen und Schälchen darüber gebreitet und die übrigen Kartoffelspalten darauf gegeben. Nun werden 3 bis 4 Eßlöffel voll Fleischbrühe darüber gegossen, daß sie einigen Saft ziehen, nicht gerührt, sondern blos gerüttelt, und nach viertelstündigem Kochen

auf die Schüssel gestürzt. Wem es beliebt, kann noch von der schon bei Nr. 55. bei der Citronensuppe beschriebenen Brühe darüber anrichten.

210) Kartoffeln in gemeiner, sauern Sauçe.

Man röstet in einem Stücke Fett 3 Löffel voll Mehl kastanienbraun, rührt es mit Fleischbrühe an, gibt etwas Essig, auch Salz dazu und dann die in Scheiben geschnittenen, gekochten Kartoffeln, welche man darin aufkochen läßt; und ihnen noch vor dem Anrichten die gehörige Säure von Essig gibt.

211) Kartoffeln mit weißen Rüben.

Die Rüben werden geschält und geschnitten, wie nach Nr. 156. bei den Gemüsen, ein Stück Fett wird in einen Tiegel gegeben, und die Rüben darin gedünstet. Dann schneidet man, sobald sie anfangen, mild zu werden, nach Gutdünken einige rohe, geschälte Kartoffeln, läßt sie mit den Rüben so lange noch dünsten, bis sie buttermürbe sind, salzt sie ein wenig, röstet einige Löffel voll Zucker schön kastanienbraun, mengt ihn durch Rütteln darunter, und gibt sie nach einem kurzen

Verkochen zu einem Berge auf der Schüssel aufgehäuft, zu Tische.

212) Kartoffeln mit Leberhaschi.

Die Leber wird, nachdem sie in Milch sich hinlänglich ausgeblutet hat, gehäutet, gewiegt, nebst einigen Zwiebeln, Chalotten, Citronenschalen und Majoran mit etwas Suppenfett abgerührt, die gekochten Kartoffeln in Spalten geschnitten, mit etwas Salz bestreut, in diesem Leberhaschi umgewendet, in einem weiten Tiegel Fett geschmolzen, die planirten Kartoffelschnitze darin gebraten, ebenso einige in Spalten geschnittene Zwiebeln, und beim Anrichten mit der Nr. 175. bei den Gemüsen beschriebenen Sauce blanche übergossen. Man kann dieses Gemüse auch als Nebenspeise geben und die Sauce in einer Saucière daneben anrichten.

213) Kartoffeln mit Sauerkraut oder Kapuzinerklößen.

Man wählt sich schöne, gleiche, runde Kartoffeln aus, wickelt sie dick in Sauerkraut ein, nachdem sie vorher, versteht sich, geschält sind; schmilzt in einem Tiegel Fett, und gibt die Kartoffeln, die nun wie Knödel von Sauer-

kraut aussehen, in die Fette nebst einigen gespaltenen Zwiebeln, Salz und Essig. Wenn sie schön gelb sind durch öfteres Umwenden, so bestreut man sie dick mit Zucker und Mehl rund um, läßt sie im Fette noch etwas brauner werden, wenn sie dann schön auf eine Platte sind geordnet worden, bestreut man sie mit klein geschnittenen und schön gelb gerösteten Zwiebeln, gibt auf den Boden der Platte eine kurze Citronensauçe, nämlich den Saft einer Citrone in Butter und Eigelb gerührt, heiß gemacht und damit schnell aufgetragen.

214) Kartoffeln mit Schinkenhaschi.

Ein Stück Schinken oder anderes geräuchertes Fleisch wird feingewiegt, etwas Petersilie und Citronenschalen ebenfalls dann zusammengemengt und in Fett und etwas Fleischbrühe aufgekocht. Die Kartoffeln werden in dünne Halbscheibchen geschnitten, etwas gesalzen, in Eigelb umgewendet, dann in heißem Schmalze ganz flüchtig gebacken oder geröstet, an das Schinkenhaschi gemischt, 2 Eßlöffel voll Fleischbrühe daran gegossen, darin noch einige Minuten aufgekocht und

dann mit kleingeschnittenem Schnittlauche aufgetragen.

215) Kartoffeln mit Kappern.

Wenn die gekochten Kartoffeln in dünne Scheibchen aufgeschnitten und gesalzen sind, werden 3 Löffel voll Mehl in Fett geröstet, mit einigen Kräutern und 4 Eßlöffel voll Fleischbrühe gekocht, mit Essig etwas gesäuert und dann die Kappern sammt den Kartoffeln noch eine Weile damit aufgekocht. Sie sind zu blauabgesottenen Würsten oder Fischen sehr angenehm.

216) Gebackene Kartoffeln.

Schöne, große Kartoffeln schneidet man in 4 Theile, salzt sie, wendet sie in Eigelb um, und dann in gesalzenem Mehle, nach Belieben kann man sie auch etwas würzen, und so werden sie dann in heißem Schmalze schön hellbraun herausgebacken, dann entweder als Nebenspeise oder als Garnitur eines Gemüses, oder mit einer Sauçe als Gemüse aufgetragen.

217) In der Pfanne gebratene Kartoffeln.

Wenn die gekochten Kartoffeln der Länge

nach in Scheiben geschnitten sind, werden sie gesalzen, mit heißem Butter übergossen, dann eine Hand voll Semmelbröseln mit Mehl gemischt, ebenfalls gesalzen, gewürzt oder ein Eßlöffel voll Schnittlauch darunter gemengt. In diesem werden die Kartoffelscheiben umgewendet, in einer Pfanne in heißem Fette gebraten, dann etwas Fleisch- oder Bratenbrühe daran gekocht und hierin mit einer kurzen Sauce aufgetragen.

218) Gekrauste Kartoffeln.

In einem Stücke Fett werden 2 Hände voll gesalzener Semmelbröseln nebst feingeschnittenen Zwiebeln schön gelb geröstet, gekochte Kartoffeln fein geschnitten, darin geschwungen, bis sich die Semmelbröseln angelegt haben, gehäuft auf die Platte gegeben, und so heiß als möglich, nun der Saft einer halben Citrone darüber gedrückt und zu Tische gegeben.

219) Kartoffeln mit Kruste.

Die Hälfte von 8 bis 12 gekochten Kartoffeln wird zerrührt die andere Hälfte in Würfel geschnitten. Die Zerrührten werden mit Fleischbrühe, gerösteten Zwiebeln und

etwas Salz zu einem Brei aufgekocht, und indessen folgende Kruste bereitet. Man nimmt übrig gebliebenes Fleisch, ein Stückchen Leber, Niere, Schinkenspeck, wiegt alles zusammen klein nebst Chalotten, Kräutern und Citronenschalen, läßt es mit etwas Suppenfett über Gluth dünsten, rührt 2 bis 3 Eigelb mit etwas Wasser ab, mengt sie in die zur Kruste bestimmte Farçe, röstet die würfelich geschnittenen Kartoffeln im Fette schön gelb, richtet den Kartoffelbrei flach auf eine Platte, streut die gerösteten, gewürfelten Kartoffeln darauf, breitet die Farçe darüber, und läßt die Kruste in einer Bratröhre oder zwischen Gluth aufziehn.

220) Kartoffelmuß.

Die gekochten Kartoffeln werden kalt auf dem Reibeisen zerrieben oder warm mit dem Walchholze zerdrückt, gesalzen, mit Zwiebeln und etwas Fleischbrühe aufgekocht, dann mit gerösteten Semmelbröseln beim Anrichten aufgeschmalzen oder roh geschält in einem Topfe mit Salz und Wasser so lange am Feuer gekocht, bis sie sich zu einem steifen Brei klopfen lassen. Dieser wird dann mit süßem Rahme oder mit Fleischbrühe mild ge-

kocht, mit Zwiebeln aufgeschmalzen und, wenn man will, mit einigen Eigelb fricassirt.

221) Melirtes Kartoffelmuß.

Hiezu werden 4 Hände voll gutes, schwarzes Brod gerieben, die Schale von einer halben Citrone, eine Hand voll abgezogener Mandeln fein gewiegt, nach Belieben auch ein Stück Citronat oder kandirter Pommeranze, ein Löffel voll gestoßenen süßen Annis, 3 Löffel voll Zucker oder Honig, 2 bis 3 Eigelb dazugegeben, alles gemengt und auf Gluth zu einem Brei gekocht; es kann auch ein Gläschen voll Wein, in Ermanglung dessen ein paar Löffel voll Rahm (Sahne) zur Verdünnung dazugemischt werden. Indessen müssen auch 6 bis 8 Kartoffeln auf dem Reibeisen gerieben, mit einem Stück Butter und 3 Löffel voll Zucker nach einer Seite eine Viertelstunde lang gerührt, dann mit einem halben Quarte Rahm und 2 Eigelb auf dem Feuer zu einem Brei gekocht werden und wenn der weiße und braune Brei fertig ist, wird von ersterem der Boden einer Platte belegt, von dem zweiten dann ein Kranz innerhalb des Randes herumgegossen, einige Löffel voll aber davon zurückbehalten, hiemit ein Stern

oder eine Blume auf die Mitte des weißen Breies geformt, mit gemischtem Zucker und Zimmt, der nur noch als weißer Reif sichtbare Brei verziert und warm aufgetragen. Man kann auch mit weißem Zucker die Partheen von braunem Breie verzieren.

Saure und süße Auf- und Beilagen zu Gemüsen und Ragout.

222) Hirnküchelн.

Kalbs- oder Rindshirn wird gewässert, angebrüht, gehäutet, hierauf eben so viel runde als längliche Stücke von der Größe eines Hühnereies herabgenommen und gesalzen. Dann zerwiegt man die Schale einer halben Citrone und einen Löffel voll Petersilienkraut, jedes besonders, quirlt 2 Eigelb und theilt diese in zwei Hälften ab. Nun wird in die eine Hälfte die Citronenschale, in die andere die Petersilie gemengt, die länglichen Hirnschnitzchen in dem einen, die runden in dem andern umgewendet, dann alle dick mit Semmelbröseln bestreut und schön gelb aus heißem Schmalze gebacken. Man legt sie so-

gleich auf Brodschnitten, damit das Schmalz sich absetze, und trägt sie dann, mit Kräutern geziert zu Wirsing, Weißkraut, Kohlraben, gelben oder weißen Rüben auf.

223) Gehirnroletten.

Man backt so viele Flädlein als Personen zu Tische sind, wie bei der Fridaternudelsuppe Nr. 48. Indessen wird ein Kälberhirn gehäutet und geputzt wie oben, mit Citronenschalen, Salz und etwas Gewürz nebst einem Stückchen Suppenfett und einem Löffel voll Semmelbröseln völlig zerrührt, mit etwas Fleischbrühe gedünstet und zu einem leichten Brei verdickt. Wenn die Flädlein alle gebacken sind, wird jedes in daumenbreite Streifen geschnitten, dann von diesem Brei mit dem Löffel daraufgestrichen, gleichheitlich vertheilt, die Flädlein alle aufgerollt, in ein mit Butter bestrichenes Kasserol neben einander gesetzt, darin schön gelb gebraten, mit dem Nudelscharrer losgemacht, auf eine Platte gestürzt, zierlich geordnet und auf oder neben dem Gemüse angerichtet. Man gibt sie am häufigsten zu Karviol, Spinat &c.

224) Gehirnstritzeln.

Man zerrührt ein gehäutetes Hirn und gibt fein gewiegte Chalotten, Petersilien, Citronenschalen, auch etwas Nelkengewürz, etwas Citronensaft nebst einem Ei und so viel Semmelbröseln, als nöthig sind, um Stritzeln daraus zu formen, dazu. Diese werden erst in Eigelb, dann in gesalzenen Semmelbröseln umgewendet und aus heißem Schmalze in der Pfanne gebacken.

225) Gehirnwürstchen.

Man kann hiezu Speckscheiben, welche schon einmal mit einem Fleisch oder Geflügel gebraten wurden, verwenden oder man nimmt frische, einen Finger lang und 4 Finger breite, feingeschnittene, die man dann mit Salz und Gewürz bestreut. Ein Hirn wird nun gehäutet, mit Kräutern oder Gewürzen nebst 2 bis 3 Eigelb zerrührt, etwas Semmelbröseln daran gestreut, Würstchen von Länge eines Fingers daraus geformt, hierauf in Speckscheiben eingewickelt und mit einem Zwirn locker umwunden. Wenn sie alle eingerollt sind, legt man sie in eine Raine neben einander, gibt etwas Fleischbrühe oder Wasser daran, läßt sie während einer Viertelstunde darin fer=

tig kochen, lößt dann die Speckscheiben auf, hebt die Würstchen sorgfältig heraus, daß sie nicht zerbrechen, gibt sie auf ein Gemüse oder daneben auf eine Assiette.

226) Hirnbavesen.

Zu einem Kälberhirn werden 6 feine Mund- oder Milchbrode gerechnet. Diese schneidet man jede in 6 bis 8 Scheiben, taucht sie in Milch, legt sie auf einer Platte auseinander, häutet und zerrührt indessen das Hirn, mengt dazu 2 Löffel voll gewiegter Petersilie und Schale einer halben Citrone, Salz, etwas Gewürz, ein Stückchen Fett, läßt sie damit eine Weile dünsten, schlägt nun 3 Eier auf eine flache Schüssel, salzt sie ein wenig, legt auf eine Semmelscheibe einen Löffel voll von dem Gedünsteten, darüber wieder eine Semmelscheibe, wendet die Ränder, dann auch die Flächen in Ei um und backt sie aus heißem Schmalze. Wenn sie schön hellbraun gebacken sind, werden sie auf Brodschnitten zum Abtropfen gelegt und warm zum Gemüse gegeben.

227) Hirnbavesen anderer Art.

Wenn die Bavesen zubereitet und ge-

formt sind, wie im letzten Nummer, wird ein Kasserol dick mit Butter bestrichen, die Bavesen flach neben einander hingelegt, Ei mit etwas Rahm zerkleppert, über die Bavesen gegossen, wenn sie auf der einen Seite schön braun sind, abermals Butter in das Kasserol gegeben und die Bavesen auch von der andern Seite ebenso gebacken. Auf diese oder vorige Art können Bavesen von Nierenfett, Zwetschgen- oder anderem Kompot bereitet, auch in folgendem Brandteige umgewendet werden:

Es wird eine halbe Maaß Milch auf dem Feuer gekocht, soviel feines Mehl hineingerührt, bis es zu einem starken Brei verdickt ist, dann ein Stück heißer Butter, nach und nach 2 bis 3 erwärmte Eier, etwas Salz und je nachdem man diesen Teig zu süßem oder anderm Gebäcke bestimmt, auch Zucker dazu gegeben.

228. Gebackene Kalbsohren.

Wenn diese gereinigt und gesotten sind, werden sie gesalzen, in dem zuletzt beschriebenen Brandteige umgewendet und schön gebacken. Man kann hiezu in den Teig etwas Citronenschalen oder geschnittenen Schnittlauch

rühren oder die Kalbsohren in Ei und Semmelbröseln grilliren, wie die Kuheiter Nro. 234.

229) Gebackener Lammskopf.

Dieser wird, wenn er geputzt und weich gekocht ist, gespalten, das Hirn ausgenommen, eingesalzen, in auf Nro. 227 beschriebenem Brandteige umgewendet, gebacken, und mit kleinen Küchlein von diesem Teige auf der Assiette garnirt. Auch dieser kann wie die Kalbsohren nach Nro. 228 grillirt werden.

230) Studenten oder Milchbrod in Brandteig.

Man schneidet aus ein Paar Milchsemmeln erst Scheiben, dann lange Stängelchen, begießt diese mit etwas heißer Butter und bestreut sie, während sie noch heiß sind, sogleich mit gemengtem Zucker und Zimmet. Dann werden sie in dem Teige von Nro. 227 umgewendet, schnell aus heißem Schmalze gebacken, während sie noch heiß sind, stark verzuckert und zu Mandelkrem oder süßem Salate aufgetragen. Will man sie zu andern Gemüsen oder Saucen geben, so werden sie, ehe man sie in dem Teige um-

wendet, mit Schnittlauch, statt mit Zucker und Zimmet bestreut.

231) Gebackene Kalbsfüße.

Wenn sie weich sind, werden die Knochen und Knorpeln ausgelöst, jeder in 2 Theile geschnitten, soviel, wie möglich, rund geformt, dann mit feingewiegten Citronenschalen auf der untern Seite gespickt und gesalzen, nun entweder in gerührten Eiern und Semmelbröseln grillirt, wie bei Nro. 234; oder in den bei den Bavesen beschriebenen Brandteige umgewendet, aus heißem Schmalze räsch gebacken und dann neben Gemüse oder Salat aufgetragen. Was von dem Teige übrig ist, verwendet man zu kleinerem Gebäcke. Z. B. man schneidet eine Semmel in 6 bis 8 Spalten, taucht sie in Milch, Wein oder Essig, bestreut sie mit Zucker, wendet sie in dem Teigreste um, backt diese wie die Füße aus Schmalz, oder rührt, wenn der Teigrest nur wenig ist, etwas Milch, feingeschnittenen Schnittlauch nebst Salz dazu, schneidet ein Stückchen Speck oder Fleisch darein und backt es gleich einem Amulette aus einer kleinen Pfanne dünn heraus.

232. Grillirte Kalbszungen.

Diese werden, wenn sie weich gesotten sind, warm gehäutet, nach der Länge in dünne Spalten geschnitten, mit heißer Butter übergossen, Citronensaft darauf gedrückt, dann in gesalzenen Semmelbröseln umgewendet und hierauf spaltenweise auf dem Rost oder einer flachen Bratpfanne gebraten.

233. Hachis-Pfanzeln.

Uebrig gebliebenes Fleisch, Braten oder anderes wird nebst Petersilie, Zwiebelchen und Citronenschalen zerwiegt, dann nebst Salz mit ein paar Eiern abgerührt und mit Semmelbröseln zu einem festen Teige verdickt. Daraus formt man runde Pfanzeln oder fingerlange und fingerdicke Stritzeln, bratet sie in heißem Fette schön braun und rásch, verziert Gemüse damit oder giebt sie neben Saucen. Es können solche Pfanzeln auch ohne Fleisch, von Krebsen, Fischen oder Kräutern bereitet werden, wo sie dann an Fasttagen zur Beilage dienen.

234. Grillirte Kuheiterschnitze.

Wenn das Eiter recht weich gesotten ist, wird es in Schnitze geschnitten, diese in Eier,

und in Semmelbröseln, welche mit Gewürz, Citronenschalen und Kräuterpulver gemengt sind, umgewendet, dann aus heißem Schmalze gebacken, oder auf dem Roste, mit Butter beträuft, auf beiden Seiten gebraten und dann zu Gemüse oder Saucen aufgetragen.

235. Grillirte Kalbslungenschnitze.

Wenn die Lunge gesotten ist, schneidet man eines Thalers große Scheiben, legt sie über Nacht in eine Beitze von heißem Essig, Citronenschalen, Thymian, Zwiebel, Wachholderbeeren, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern, nimmt sie heraus und bereitet folgenden Teig. Ein Stück Suppenfett wird abgetrieben mit 4 Eiern, Citronenschalen, Petersilie und etwas Salz, die Lungenschnitze darin umgewendet, aus heißem Schmalze so schnell als möglich gebacken, auf Brodschnitten abgetropft und dann zum Gemüse oder Ragout, oder mit Kräutern verziert, als Hauptgericht neben Salat, zu Spargeln, Karviol rc. angerichtet.

236. Falsche Schnepfendreckhäufchen.

Man streicht ein Milz völlig aus und nimmt übrig gebliebenes Fleisch, Wildpret oder ein

Stückchen Schaafleber, Schweinniere, etwas Hasenpfeffer, auch Hühner= oder Taubenblut, was man eben derlei hat. Zu einem ½ Pfunde solcher Masse rechnet man 3 Löffel voll Kräuterpulver, Schalotten, Citronenschalen, auch ein paar Maurachen oder kleine Trüffeln, 6 bis 9 zerdrückte Wachholderbeeren und Salz, zerwiegt und vermengt all dieses, dünstet es in einem Stücke Fett, nimmt indeß 3 feine Mundsemmeln, jede in 6 Scheibchen geschnitten, taucht diese in weissen oder rothen, gewürzten Wein, oder in heisses Schmalz, bestreut sie von der untern Seite dick mit Mehl, legt sie auf dieser Seite auf ein Eisenblech und giebt dann gleichheitlich vertheilt das Gedünstete in hoch zugespitzten Häufchen darauf. Dann taucht man einen Löffel in heißes Fett, wischt ihn, wenn man ein Häufchen damit recht glatt gestrichen hat, wieder ab und taucht ihn wieder ein, um damit so fortzufahren. Zuletzt giebt man auf jedes ein wenig Eierschnee und backt sie einige Minuten, bis die Brödchen gelb sind.

237) Milzwurst.

Hiezu bedarf man so vieler Netze als

Kalbsbriesen und Milze, wässert die Netze und Briesen ein, klopft die Milze, damit sie sich leichter umwenden lassen, schneidet das eine Ende von dem Milze weg, drückt einen Kochlöffelstiel gegen das entgegengesetzte Ende und schiebt auf diese Art sehr leicht das ganze Milz über den Kochlöffel, daß nun die innere Seite aussen ist. Die Briesen werden eingesalzen, gewürzt, dann Kräuter, gewiegte Citronen, Petersilie, 2 Eier, etwas Salz und Semmelbröseln abgerührt, nebst dem Kalbsbriese die Milz damit eingefüllt und nun auch das äußere von dem Milze mit Kräutern, Gewürz und Salz bestreut.

238) Milzwurst anderer Art.

Statt der Briese kann jede beliebige Füllung von übrig gebliebenem Fleische, Wildpret, Leber= oder Bratwurst in das Milz gegeben werden. Das Fleisch wird fein zerwiegt, zu den Eiern, Semmelbröslein und Uebrigen gemengt; die Würste werden aber wie Briesen eine oder ein paar in jedes Milz ganz hineingeschoben und die andere Fülle dazu gegeben, damit das Milz völlig angefüllt ist, doch muß darauf angetragen werden, daß die Eier etwas auflaufen und also

einigen Raum haben. Man kann sie auch mit Kartoffeln, welche mit Gänsefett abgerührt worden, anfüllen, in das Netz einbinden und ebenso, wie die vorigen braten.

239. Netzstrudeln.

Ein Netz wird, wenn es genug gewässert ist, rein abgetrocknet, gesalzen, in 3 Finger breite und 1 $\frac{1}{2}$ Finger lange Streifen geschnitten, dann übrig gebliebener Schinken gröblich zerwiegt, ebenso auch hart gesottene Eier und Kappern, dann würfelich geschnittene Semmeln und länglich geschnittene Citronenschalen und Zwiebeln mit wenig Gewürz vermengt, und davon auf jedes Netzfleckchen ein 2 Finger breiter Streif gestrichen, dieses aufgerollt, mit einem Zwirn umwunden, dann in ein Kasseroll neben einander gesetzt, räsch gebraten, Gemüse damit verziert oder neben Sauce angerichtet.

240. Kapuzinermägen.

Hiezu nimmt man 3 bis 4 Kalbsmilzchen, schneidet jedes in der Mitte entzwei, von jedem das runde Ende weg, klopft sie stark und greift sie mit beiden Händen auseinander, wie einen Handschuh, den man erweitern will, dreht die rechte Seite ein-

wärts und stellt sie so neben einander in ein mit Fett dick bestrichenes Kasserol, zwischen jedes eine stark mit Gewürz eingeriebene Speckscheibe und füllt sie mit folgender Masse: 3 bis 4 Eier werden zerrührt, Schnittlauch, Zwiebel Knoblauch und Gewürz dazu gerührt, gleichheitlich vertheilt, oben auf ein Stück Butter, klein geschnitten, gegeben und damit in der Bratröhre schön braun gebraten. Beim Auftragen werden sie von einander abgesondert, die Speckscheiben auf den Boden der Platte gesetzt und die Kapuzinermägen darauf geordnet. Man kann sie noch mit gerösteten Zwiebeln bestreuen und dann neben Gemüse oder Salat auftragen.

241. Gebackene Kalbsleber.

Diese Leber wird in Milch ausgeblutet, gehäutet, in Finger dicke und Finger lange Spalten geschnitten, dann in zerklepperten Eiern und Semmelbröseln, woran Salz und gewiegte Citronenschalen gemengt sind, umgewendet und alsdann schnell aus heißem Schmalze gebacken.

242. Leberwürste ohne Darm.

Die Leber wird, wenn sie ausgeblutet

und gehäutet ist, fein zerwiegt, Kräuter, Gewürz, fein zerwiegte Citronenschalen, 2 Eier, Salz, Majoran dazu gemengt, alles zum Schäumen gerührt, mit etwas Semmelbröseln verdickt, in viereckige Speckscheiben eingerollt, mit Fäden umwunden und auf einer flachen Bratraine fertig gebraten. Dann nimmt man sie aus den Speckscheiben heraus und garnirt das Gemüse damit.

243) Wildpretsleber.

Diese wird, wenn sie gehäutet ist, in dicke viereckige Bröcklein Zwiebeln und Citronenschalen in feine Scheibchen zerschnitten, alles zusammen in einem Tiegel zu Fett gegeben, mit Mehl bestäubt, etwas gesalzen, schön braun geröstet, zuletzt mit Citronensaft beträuft und beym Auftragen mit Scheibchen von Citronenmark garnirt.

244) Gansleber.

Diese schneidet man zu messerrückendicken Scheibchen, salzt und bestäubt sie mit Semmelbröseln und Citronenschalen, bestreicht eine Anrichtschüssel dick mit Butter, setzt die Leberscheiben aneinander hienein, giebt, wenn sie zu rösten anfangen, Citronensaft darauf,

stellt sie noch eine halbe Viertelstunde in die Röhre oder zwischen unten und oben gegebene Gluth und giebt sie zu Spargeln oder anderm feinen Gemüse.

245) Rostschnitzchen.

Man schneidet fingerdicke Schnitze aus Kalbfleisch von dickem Grade oder von der Keule, klopft sie stark, salzt und würzt sie, beträuft sie auf beiden Seiten mit Butter, bratet sie auf dem Roste und betropft sie mit Citronensaft. Beim Auftragen kann man eine Verzierung von Glace oder Gelée darauf geben.

246) Kleine Fricandeau mit Glace.

Es werden daumendicke Fricandeau aus dem dicken Fleische der Keule geschnitten, feine Speckstreifchen in Gewürz und Kräutern umgewendet, die Fricandeau zierlich damit gespickt, dann Fett in einem Tiegel heiß gemacht und die eingesalzenen Fricandeau nebst Zwiebelscheibchen hineingegeben. Wenn sie damit schön braun geworden sind, werden sie mit Glace verziert, aufgetragen.

247) Gebackene Kalbsbrieschen.

Diese werden zuerst ein wenig im Fette

überdünstet. Dann zieht man ihnen das Häutchen ab, schneidet jede Brise in 3 bis 4 Theile, taucht jedes Stück in zerquirlte Eier, wendet sie in Semmelbröseln um, backt sie dann rasch und hellgelb aus heißem Schmalze und trägt sie mit zerwiegter Petersilie auf.

248. Grillirte Hühner oder à la Dauphin.

Hiezu theilt man die Hühner in 5 Theile, die Hinterbügel, die Flügel und den Kopf, salzt sie, streut Thymian, Bertram, Basilikum fein geschnittene Citronenschalen darauf, reibt die Stücke damit ein, gießt dann feines Provençeröhl darauf und läßt sie einige Stunden damit stehen. Kurze Zeit vor dem Auftragen werden sie auf dem Roste schnell gebraten, mit heißer Butter und Citronensaft betropft und mit Spalten von ganzen Citronen garnirt zu Tische gegeben.

249. Gebackene Hühner.

Hiezu eignen sich am besten ganz junge Hühner, welche, wenn sie geputzt sind, nach Nro. 248, in 5 Theile zerlegt werden, wie in voriger Nummer; sind es aber größere, so theilt man sie in 9 Stücke, nämlich den

Kopf, die Brust in 2 Theile, die beiden Flügel und die beiden Hinterbügel und den Stoß in 2 Theile. Diese werden mit Salz bestreut, jedes Stück stark in Mehl umgewendet, in frisches Wasser getaucht, mit feinen Semmelbröseln dick bestreut, lichtbraun aus heißem Schmalze gebacken und mit frischer Petersilie verziert, aufgetragen.

250. Grillirte Hühner anderer Art.

Die Hühner werden, wie im letzten Nummer in 5 oder 9 Theile getheilt, gesalzen, gepfeffert, Zwiebel, Schalotten, Petersilie und Citronenschalen fein zerwiegt, damit eingerieben, mit Provenzeröhl begossen, darin eine Stunde liegen gelassen, dann auf beiden Seiten auf dem Roste oder in einer Bratpfanne gebraten und mit Citronensaft beträuft, aufgetragen.

251. Grillirtes Lammfleisch.

Eine Brust oder das Gratstück eines Lammes wird in mehrere Stücke zerhackt, mit Salz bestreut, nach Belieben gewürzt, Stück für Stück in Mehl umgewendet, in frisches Wasser getaucht, mit feinen Semmelbröseln dick bestreut, hellbraun aus Schmalz gebacken und mit Petersilie geziert, aufgetragen.

252) Gebackenes Lammfleisch.

Von den Vordervierteln eines Lammes wird das zarteste, dazu am geeignetsten, in Stücke zerhackt, mit Salz und Gewürz bestreut, in heissem Butter eingetaucht, dann entweder in einem guten Brandteige nach Nro. 227 umgewendet oder dick mit gerührten Eiern bestrichen, mit Semmelbröseln bestreut und hellbraun aus heissem Schmalze gebacken. Es kann in erwähntem Brandteige auch fein geschnittener Schnittlauch gemengt werden.

253) Schildkröten zu backen.

Man muß ihnen ein glühendes Stück Eisen auf die obere Schale legen, bis sie den Kopf und die Füße herausstrecken, welche dann so schnell als möglich abgehauen werden. Nun läßt man die Schildkröte völlig ausbluten, setzt sie mit kaltem Salzwasser zu starkem Feuer, wo sie so lange sieden müssen, bis sie endlich die Schale öffnen. Dann legt man die beiden Schalen weg, nimmt die Kröte heraus, zieht ihr das braune Häutchen ab, zertheilt sie in einige Stücke und bereitet folgenden Teig: Ein Quart weisses Bier läßt man kochen, rührt 2 Eier dazu nebst einigen Löffeln voll Zucker und Oehl, bis es zu einem

Brei dicklich genug ist, taucht darin die Stücke von der Kröte und backt sie aus heissem Schmalze hellbraun. Sie kann beim Auftragen mit Oliven, in Wein oder Wasser aufgequollenen Rosinen und verzuckerten Mandeln garnirt und statt des weissen Biers auch Wein genommen werden.

254) Gebackene Sardellen.

Man nimmt hiezu von den größten und schönsten Sardellen, schuppt und putzt sie rein, theilt sie der Länge nach, nimmt die Kröte heraus, zerrührt Eier, wendet sie darin und dann in Semmelbröseln um, die mit gewiegten Citronenschalen oder Parmesankäse vermengt sind und backt sie aus heissem Schmalze.

255) Omuletten von Kalbsnieren.

Eine Kalbsniere sammt dem Fette wird fein zerwiegt, dann Eier, süsser Rahm, Pfeffer, Salz, feingewiegte Zwiebeln und Petersilie damit abgerührt, in einer dazu geeigneten Pfanne ein Stückchen Schmalz oder Butter heiß gemacht und von dem Teige zu einer starken Daumen dicken Omulette hineingegossen. Wenn sie auf der untern Seite braun ist, stürzt man sie heraus, giebt wieder ein Stückchen

Schmalz in die Pfanne und wenn dieses heiß ist, die Omulette von der andern Seite hinein. Ist sie nun auf beiden Seiten schön braun, so stürzt man sie wieder heraus und backt aus dem übrigen Teige eine zweite. Diese Omuletten werden in 3 Finger breite und 3 Finger lange viereckige Stückchen zerschnitten, in gerührtem Eie umgewendet, mit Bröseln bestreut und aus heißem Schmalze gebacken.

256) Karbonaden oder Koteletten.

Von einem schönen, großen Kalbskarbonadengrat wird die sogenannte Feder weggehauen, Karbonaden oder Kotelette so groß als möglich herabgeschnitten, von den Rippchen die Haut zurückgestreift, diese zur Seite gedreht, die Kotelette eingesalzen, stark mit schwerem Messer geklopft, rund geformt, zuerst in Ei, dann in Semmelbröseln umgewendet, und im Tiegel langsam aus heißem Fette gebraten. Nun kann man, wenn sie schön braun sind, das Gemüse damit garniren oder in einem Tiegel einige mit Gewürznelken besteckte Zwiebeln, fein geschnittene Streifchen von Citronenschalen und Citronenmarkscheibchen gelb rösten, mit ein paar Löffel voll Fleischbrühe zu einer kurzen Sauce

aufkochen, die Koteletten als Braten auftragen, oder eine andere beliebige Sauçe dazu geben lassen. Auch können sie neben saurem oder süßem Salat, wie jeder andere Braten zu Tische gebracht werden.

257) Schafskarbonaden.

Diese werden wie die Kalbskarbonaden geformt, geklopft und gesalzen. Man kann sie mit Knoblauch spicken, in Butter oder Ei umwenden, mit Semmelbröseln bestreuen, und eben so wie die Kalbskarbonaden langsam braten. Damit sie mürbe werden und doch recht saftig bleiben, gibt man nach und nach einige Löffel voll Fleischbrühe daran und bestreut sie beim Anrichten mit feingewiegter Petersilie oder Citronenschale.

258) Schweinskoteletten.

Sie werden entweder aus dickem Schweinskarbonadengrat oder aus einer dicken Platte gehackt und rund geformt, nimmt dann Thymian, Basilikum, Bertram als Pulver, auch feingeschnittene Citronenschalen und Salz und läßt alles während des Klopfens hineindringen. Man formt sie kleiner, aber dicker als Kalbs- und Schafskarbonaden,

bratet sie in ihrem eigenen Safte aus der Pfanne und gibt sie gewöhnlich zu Sauerkraut, dicken Erbsen und auch zu warmem Krautsalat.

259) Karbonaden von Kartoffeln.

Man sammelt sich schöne, reine Rippenbeinchen von Karbonaden, nimmt zu 6 solchen Karbonaden sechs schöne mehlige Kartoffeln, reibt sie kalt am Reibeisen, salzt sie gut, mengt 3 Hände voll feine, gesalzene Semmelbröseln mit fein zerwiegten Citronenschalen, auch guten Kräutern dazu, nach Belieben auch Chalotten, rührt ein paar Eier daran, formt, wenn der Teig fest genug ist, schöne Karbonaden, steckt das Beinchen geschickt hinein, beschmiert sie mit Eiern, streut Semmelbröseln darüber, bratet sie wie andere Karbonaden aus dem Fett schön braun, beträufst sie mit Citronensaft und trägt sie zu einer Citronen- oder Kappernsauce auf.

Ragout und andere Nebenspeisen.

260) Ochsenzunge mit Sauçe.

Eine große, schöne Ochsenzunge muß, nachdem sie rein gewaschen und besonders am Schlunde von allem Schleimigen befreit ist, wenigstens 2 bis 2 1/2 Stunde lang anhaltend sieden und während sie noch warm ist, gehäutet werden. Die Brühe davon ist, wenn nicht ein anderes Stück Rind- oder Kalbfleisch mitgekocht wurde, sehr leicht, aber doch brauchbar. Die Zunge wird der Länge nach gespalten, auseinandergedrückt, daß die beiden Hälften der Spitze gegeneinander sehen, Schlund und Drüsentheile gänzlich weggeschnitten, die Zunge in einen Tiegel in heiße Fleischbrühe gegeben, daß sie warm bleibt und indessen folgende Sauçe bereitet: 3 Löffel voll Mehl und 3 Löffel voll Zucker werden in einem Stücke Fett dunkelbraun geröstet, mit Fleischbrühe, etwas Salz und Essig aufgekocht, mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe gänzlich verdünnt, eine gute Handvoll Rosinen gereinigt, in dieser Sauçe mit der Zunge eine halbe Stunde lang gedünstet und aufgetragen.

261) Grillirte Ochsenzunge mit Citronensauçe.

Die Ochsenzunge wird gesotten, gehäutet und gespalten, wie im letzten Nummer, nun Fett in einem Tiegel heiß gemacht, die Zunge in Ei umgewendet, mit Semmelbröseln bestreut, in dem heißen Fette gebraten und Citronensauçe nach Nr. 55. oder Sardellensauçe nach Nr. 109. in der Saucière daneben aufgetragen. An die Stelle der Sardellensauçe kann auch eine saure Rahmsauçe mit Kappern darüber gegeben werden.

262) Ochsengaumen.

Dieser wird rein gewaschen, mit anderem Fleische gekocht, bis er weich ist, in feine längliche Scheiben geschnitten, Fett in einem Tiegel heiß gemacht, der Ochsengaumen mit kleingewiegter Petersilie, Salz, feingewiegter Citronenschale geröstet, mit Semmelbröseln bestreut, sobald diese eine schöne Farbe haben, Citronensaft dazu geträuft und entweder so aufgetragen oder eine Citronensauçe darüber gegeben.

263) Ochsengaumen mit Eiern.

Man gibt Fett in den Tiegel, wenn es

heiß ist, einige Löffel voll gewiegter Kräuter und Chalotten, auch ein paar Eigelb, die mit Fleischbrühe angerührt sind, dazu, den geschnittenen Ochsengaumen hinein, läßt ihn damit aufkochen, spritzt etwas Essig daran, und trägt ihn auf.

264) Ochsengaumen mit Kappernsauçe.

Wenn derselbe weich gesotten ist, läßt man ein paar Löffel voll Mehl in heißem Fette gelb werden, gibt etwas Bertram, Salz und Citronensaft, ein paar Eßlöffel voll Kappern dazu, läßt den Ochsengaumen eine Viertelstunde damit dünsten und trägt ihn auf.

265) Kuheiter in Citronensauçe.

Wenn dasselbe mit Salz weich gesotten ist, wird es gehäutet, in Scheiben geschnitten, in einer kurzen Citronensauçe nach Nr. 55. aufgekocht und aufgetragen.

266) Ochsenschweif gedünstet.

Dieser wird mit anderem Rindfleische weichgesotten, gliedweise zertheilt und in heißem Fette nebst einigen mit Nelken besteckten Zwiebeln, Lorbeerblättern, Essig und Citronenschalen gedünstet. Wenn alles verkocht

ist, wird die Sauçe durchgeseiht, ein Stück Zucker in Fett nebst einem Löffel voll Mehl dunkelbraun geröstet, an die wenige Sauçe gerührt und der Ochsenschweif darin ferner gedünstet, bis zum Auftragen.

267) Aufgeschmalzener Ochsenschweif mit Sardellensauçe.

Wenn er gesotten und in Glieder zertheilt ist, wird er in guter Fleischbrühe mit etwas Essig und Salz warm gestellt, bis die Sardellensauçe nach Nr. 109. bereitet ist, auf eine Platte gegeben, mit gerösteten Zwiebeln verziert und die Sardellensauçe in der Saucière daneben gegeben.

268) Kalbslunge.

Diese wird mit Wasser, Essig, Zwiebeln, Salz, Gewürz und Lorbeerblättern weich gesotten, herausgenommen, beschwert und abgekühlt, zuerst in Scheiben, dann in feine Streifchen geschnitten, in einem Tiegel Fett geschmolzen, darin Mehl geröstet und Citronenschalen, Petersilienkraut, einige mit Nelken besteckte Zwiebeln, Essig und ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe, nebst Salz damit aufgekocht bis zum Anrichten.

269) Farçirte Lungen.

Es wird eine Farçe von Kalbfleisch gemacht. Man wiegt nämlich ein Stück vom Buge oder Grate nebst Citronenschalen, Zwiebeln und Petersilie recht fein, weicht eine Semmel in Wasser, drückt sie, wenn sie durchgeweicht ist, fest aus, rührt 2 Eier und eine Kaffeetasse voll Milch dazu, gibt das gewiegte Fleisch hinein und läßt es zusammen in etwas Fett dünsten. Dann wird eine Schüssel dick mit Butter bestrichen, eine Lage von Farçe auf den Boden gemacht, eine Lage von der in Scheiben geschnittenen Lunge und wieder Farçe, welches man einigemale wiederholt, zuletzt über die Farçe ein mit Eiern und Rahm abgequirlter Guß und darauf einige Stückchen Butter gegeben. Wenn es gebacken ist, wird es sammt der Schüssel aufgetragen.

270) Lungen-Hachis.

Die Lunge wird sammt Herz, nachdem sie weichgekocht ist, gröblich zerwiegt, Petersilienkraut, Citronen und Zwiebel dazugegeben, Mehl mit Fett geröstet, mit Fleischsuppe, etwas Essig und Salz eine Viertelstunde aufgekocht und mit verlornen Eiern aufgetragen.

271) Lungenmus.

Die Lunge wird sammt Herz fein zerwiegt, zu einer schönen Lunge 4 Hände voll Semmelbröseln, 2 Eigelb, Saft und Schale einer halben Citrone, ein Löffel voll zerwiegter Chalotten, ebenso viel Petersilienkraut gegeben, zusammen abgerührt, mit etwas Fleischbrühe eine Viertelstunde aufgekocht, 2 Löffel voll Zucker in Fett geröstet, dazugegeben, damit abermals ein wenig gekocht und dann aufgetragen.

272) Kälberherzen als Krametsvögel.

Einige schöne Kalbsherzen werden gespalten, rein ausgeblutet, mit Salz und zerdrückten Wachholderbeeren eingerieben und damit einige Tage beschwert in den Keller gegeben. Wenn man sie zubereiten will, werden sie aus dieser Beize genommen, mit Speck durchzogen, abermals mit Gewürz und zerdrückten Wachholderbeeren eingerieben, neben einander in einen passenden Tiegel oder Rain gesetzt, mit einigen Speckscheiben oder Fett weichgedünstet und dann eine Wachholdersauce darüber angerichtet.

273) Kalbszungen.

Wenn diese weichgesotten sind, werden sie warm gehäutet, dann entweder noch ein wenig gebeizt nach Nr. 260., damit sie einen bessern Geschmack bekömmt oder sogleich der Länge nach entzwei geschnitten und auseinandergedrückt, daß die Theile mit den Spitzen gegeneinandersehen. Dann legt man sie in einen Tiegel nebst Zwiebeln, die mit Nelken besteckt sind, ein paar Lorbeerblättern, einigen Citronenschalenstreifchen, etwas Essig, Fleischsuppe und Kräuter, läßt sie darin dünsten und bereitet indessen eine Citronen-, Kappern- oder andere beliebige Sauçe. Es kann auch dieselbe Sauçe, wie bei Nr. 260. zur Ochsenzunge angegeben, bereitet werden.

274) Kalbszunge anderer Art.

Wenn die Zunge nach Nr. 261. zuerst wie jene grillirt worden, kann auch füglich eine saure Rahmsauçe darüber gegeben werden.

275) Gebratene Kalbszungen mit Wein.

Sie werden wie bei Nr. 260. gehäu-

tet, gespalten, mit heißer Butter beträuft, in Semmelbröseln umgewendet, in Fett wie Kotelette gebraten, zuletzt noch in Wein mit kleinen Weinbeeren gut aufgekocht und mit kurzer Sauçe aufgetragen. Auch kleine Ochsenzungen können so zubereitet werden.

276) Kalbsfüße in Citronensauçe.

Die Kalbsfüße werden mit Rindfleisch oder anderem weich gesotten, in eine Serviette gelegt, gerüttelt, bis sich alle Knochen und Knorpel ablösen, nun Fett in einem Tiegel geschmolzen, die Füße darin ein wenig geröstet, eine Limoniensauçe nach Nr. 55. bereitet und darin angerichtet.

277) Kalbsfüße mit Kräutersauçe.

Ein Löffel voll Basilikum, Bertram, Petersilienkraut und Chalotten werden klein gewiegt, ein Löffel voll Mehl in Butter geröstet, die Kräuter darin dick aufgekocht, die Füße mit Ei bestrichen, darin umgewendet, mit Semmelbröseln bestreut, im Fette überbraten und dann mit der Kräutersauçe nach Nr. 106. aufgetragen.

278) Kalbsgekröse.

Dieses wird rein gewaschen, mit Salz durchgerieben, in Wasser fleißig geschwenkt, gesotten, wenn es weich ist, beim Zerschneiden die Drüsen rein herausgenommen, eine Limoniensauçe nach Nr. 55. bereitet und das geschnittene Kälbergekröse nebst einer mit Nelken besteckten Zwiebel aufgekocht.

279) Grillirtes Kalbsgekröse in Sauçe blanche.

Wenn es nach letztem Nummer gekocht und geschnitten ist, wird es in zerkleppertem Ei umgewendet, in Fett geröstet und dann eine Sauçe blanche nach Nr. 176. darübergegeben.

280) Gekröse auf italienische Art mit Zwiebel und Käse.

Es wird gesotten und geschnitten, wie nach vorletzter Nummer, dann 2 Hände voll Zwiebeln in Fett schön gelb geröstet, das Gekröse nebst etwas Salz und Pfeffer dazugemengt, in einer kurzen Sauçe von Fleischbrühe angedünstet und vor dem Anrichten geriebener Parmesankäse darüber gestreut.

281) Kalbsbrise.

Wenn es rein gewaschen ist, wird es mit Salz in Fett gedünstet, dann ein Eßlöffel voll gewiegten Petersilienkrautes, und eben soviel Citronenschalen dazugegeben, mit Mehl bestäubt, wenn es anfängt, gelb zu werden, mit Fleischbrühe und Saft einer halben Citrone aufgekocht und angerichtet. Es können auch kleine Markklöschen zur Garnitur gegeben werden.

282) Kalbshirn.

Nachdem es rein geputzt und gehäutet ist, wird es in etwas Fett nebst Salz gedünstet, ein Eßlöffel voll gewiegten Petersilienkrautes, Saft einer halben Citrone, etwas Nelkengewürz und zerwiegte Chalotten aufgekocht, diese Sauce dann abgegossen, mit Eigelb fricassirt und wieder über das Hirn angerichtet.

283) Kalbshirn blau abgesotten.

Es wird mit heißem Salzwasser angebrüht, abgehäutet, Essig mit Lorbeerblättern, Streifen von Citronenschalen und einige mit Nelken besteckte Zwiebeln, ein paar Körner

Modegewürz so lange, als ein hartes Ei gesotten, herausgehoben, der Essig abgeseiht, mit den Zwiebeln und einigen Citronenmarkscheibchen garnirt und ein paar Löffel voll von dem Essig mit Fleischbrühe darüber gegossen.

284) Hühner blau abgesotten.

Wenn junge Hühner gehörig geputzt sind, werden sie in 5 oder 9 Theile zerschnitten, ebenso gesotten und angerichtet, wie eben bei dem Kalbshirn beschrieben worden.

285) Bratwürste blau abgesotten.

Bratwürste werden zuerst in Fleischbrühe oder Wasser gekocht und dann wie bei dem Kalbshirn Nr. 283. behandelt.

286) Kuttelflecke in Essig und Eier.

Wenn sie rein durch mehrere Wasser gewaschen sind, wird Basilikum, Petersilienkraut, Chalotten fein zerwiegt, die Kuttelflecke aus dem Sude genommen, in ganz feine Streifchen geschnitten, in diesen Kräutern mit etwas Salz und Essig aufgekocht, 2 bis 3 Eier darangerührt, ein wenig gewürzt und dann aufgetragen.

287) Kuttelflecke ordinär.

Wenn sie gekocht und fein geschnitten sind, wird Mehl in Fett geröstet, mit Fleischbrühe, etwas Essig, Gewürz und Salz angerührt und nebst den Kuttelflecken damit aufgekocht.

288) Kuttelflecke in eingerührtem Ei.

Wenn sie gekocht und fein zerschnitten sind, werden feingeschnittene Zwiebeln und Petersilienkraut mit den Kuttelflecken gedünstet, dann Citronenschalen fein gewiegt, Schnittlauch fein geschnitten, mit einer Tasse Rahm und 2 Eiern abgequirlt, gesalzen, an die Kuttelflecke gemengt und saftig aufgetragen.

289) Kuttelflecke geröstet.

Sie werden mit heißem Butter übergossen, mit etwas Salz und Gewürz, dick mit Semmelbröseln bestreut und wenn sie damit schön gelb geröstet sind, mit Citronensaft oder Essig zu Tische gegeben.

290) Grillirte Kuttelflecke.

Wenn sie recht mild gekocht und fein geschnitten sind, werden sie in Fett mit etwas Salz und Gewürz gedünstet, in Eiern

umgewendet, mit Semmelbröseln dick bestreut, mit dem Nudelscharrer immer umgewendet, bis sie von allen Seiten gekraust und schön gelb sind, mit fein zerwiegter Citronenschale bestreut und mit Citronenspalten garnirt zu Tische gebracht.

201) Kuttelflecke in Buttersauçe und Petersilie.

Es wird Butter im Tiegel heiß gemacht, die gekochten und feingeschnittenen Kuttelflecke nebst Salz und wenigem Gewürze darin gedünstet, mit Mehl bestäubt und 2 Löffel voll gewiegter Petersilie nebst einigen Löffeln voll Fleischbrühe aufgekocht.

292) Ochsenfuß und Maul.

Wenn Fuß und Maul rein geputzt, gekocht und in gewürfelte Bröcklein aufgeschnitten sind, wird eine Citronensauçe nach Nr. 55. zubereitet und darin eine Viertelstunde aufgekocht. Man kann statt der Citronen- auch eine Petersilien- oder Kappernsauçe wählen.

293) Ochsenfuß und Maul auf französische Art.

Sie werden mit dem Wiegmesser gröblich zerschnitten, Fleischbrühe mit Rosinen, abgezogenen Mandeln, Pimpernell, Bertram, Basilikum und etwas Citronensaft so lange aufgekocht, bis die Rosinen schön aufgequollen sind, das zerwiegte Maul und Fuß nebst fein geschnittenen Citronenschalen dazu gegeben, 3 Löffel voll Zucker und 1 Löffel voll Mehl kastanienbraun geröstet, damit dicklich gekocht und dann aufgetragen.

294) Kalbskopf mit Sauce blanche.

Wenn ein schöner halber Kalbskopf rein geputzt, gewaschen und das Auge ausgestochen ist, wird er mit dem Rindfleische zum Feuer gesetzt. Ehe er von den Knochen fällt, muß man ihn aus dem Sude nehmen und in einem Tiegel mit etwas Brühe warm stellen. Indessen eine Sauce blanche nach Nr. 176. fertig kocht, röstet oder backt man auch das noch rohe Hirn des Kopfes nach Nr. 234., grillirt die Zunge nach Nr. 232, verziert mit all diesem den Kopf beim Anrichten auf der Schüssel recht reich, röstet ein paar Hände voll würflich geschnittene,

gesalzene Semmeln in heißem Fette recht schön gelb, streut sie theils über den Kopf, theils am Rande der Schüssel herum und gießt vor dem Auftragen die Sauçe blanche darüber.

295) Kalbsbrust-Bug oder Kalbsgrat

Jedes wird in beliebige Stücke gehackt, rein gewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet, ein wenig gesalzen, in einen Tiegel zu Suppenfett auf Gluth gesetzt, mit einer gelben Rübe und mit Zwiebeln, die mit Nelken besteckt sind. Wenn es nun anfängt, weich zu werden und etwas Farbe zu bekommen, so gibt man einige Löffel voll heißer Fleischbrühe dazu, läßt es damit einkochen, bestäubt es mit Mehl, gibt fein zerwiegte Petersilien, Citronenschalen, auch andere Kräuter dazu, gießt, wenn es darin hinreichend gedünstet hat, Fleischbrühe und Citronensaft daran und läßt die Sauçe nur ganz kurz werden. Man kann es nun noch mit Karviol, mit Schwarzwurzeln, mit Mark-, Butter- oder Kräuterklöschen nach Geschmack verzieren.

Geflügel.

Bei Geflügel ist zu bemerken, daß die

Leber immer erst zuletzt, wenn die Sauce schon fertig ist, also einige Minuten vor dem Auftragen eingelegt werde, weil sie sich sonst verkocht.

296) Gedünstete Hühner.

Wenn die Hühner sehr zart und jung sind, werden sie hiezu, nachdem man sie gehörig geputzt hat, nur in zwei Hälften getheilt, sonst aber auch in 4 Theile, salzt und bereitet sie völlig eben so, verziert sie beliebigenfalls auch, wie die letzte Nummer angibt, mit Karviol oder Anderem und trägt sie auf.

297) Braun gedünstete Hühner.

Wenn sie zertheilt sind, salzt man sie, läßt indessen in einem Tiegel ein Stück Fett recht heiß werden, gibt gelbe Rüben, Zwiebeln mit Nelken, Citronenschalen, Pastinak, Petersilienwurzeln und ein paar Lorbeerblätter zu dem Fette, läßt alles zusammen schön dunkel andünsten, gibt endlich guten Essig und Fleischbrühe dazu, womit die angekochten Wurzeln sich ablösen müssen, rührt sie völlig los, läßt sie, wenn sie verdeckt eine Walle gekocht haben, noch verdeckt etwas abstehen und verkühlen, gibt erst die Hühner hinein, die langsam eindünsten müssen, stäubt, wenn die Sauce sich eingekocht hat, Mehl

dazu, läßt dieses wieder bräunlich werden, gibt nun ein wenig Fleischbrühe, Wein oder Citronensaft oder nach Geschmack beides daran, legt die Hühner zum Auftragen, wenn sie mild genug sind, auf die Ragoutschüssel, seihet die Sauce durch und darüber. Eben so können auch Karbonaden, Kalbsbrust, Bug und derlei gedünstet werden. Nach Belieben können fein geschnittene Citronenschalen darüber gestreut oder auch gelb geröstete Chalotten oben auf gegeben werden.

298) Junge Hühner im Blute gedünstet.

Dazu werden die Hühner auf folgende Art zertheilt: wenn sie rein geputzt sind nimmt man den Kopf sammt Kragen, die Flügel, die Brust und die hintern Bügel ab, und theilt den Stoß und Rücken in zwei Theile, daß es im Ganzen 8 Theile gibt. Dann werden sie nach Nr. 297 gedünstet, wenn sie weich sind, das Blut nebst einem Stückchen Zucker dazugerührt und gekocht bis es dicklich ist.

299) Junge Hühner in eigenem Saft für Kranke.

Man putzt die Hühner, zertheilt sie in

5 Stücke, zerstößt den Kopf, Kragen und die äußern Flügelglieder im Mörser, gibt dieses in einen Tiegel zu Fett, läßt es ein wenig braten, kocht es mit Fleischbrühe auf, seihet die Brühe ab, gibt das Uebrige nun wieder zu den Hühnern im Fette, salzt alles ein wenig, gibt eine gelbe Rübe, auch eine Zwiebel dazu, vermeidet alles Gewürz, stäubt, wenn die Hühner mild sind, ein wenig Mehl dazu, läßt sie damit anziehen, zerwiegt eine Hand voll Petersilie, gibt sie hinein, den zurückgestellten Saft von den Hühnern dazu, läßt sie darin ein wenig einkochen und drückt dann nach Verhältniß etwas Citronensaft dazu.

300) Frikassirte Hühner.

Während die Hühner nach letzter Nummer zubereitet werden, richtet man folgendes Fricassée zu. Zu 4 Eierdottern wird nebst dem Safte einer halben Citrone ein Löffel voll Fleischbrühe gerührt, damit nach und nach 2 Eßlöffel voll Mehl angefeuchtet und während beständigem Rühren auf der Gluth noch ein Quart Fleischbrühe beigegossen. Wenn es dicklich ist, muß es gleich weggehoben werden, sonst wird die Fricassée grieslich.

Sobald die Hühner fertig sind, seihet man die Sauçe dazu und richtet sie an. Mit dieser Fricassée kann jedes zarte Fleisch und feine Fische aufgetragen werden.

301) Tauben im Blute gedünstet.

Tauben würden immer besser seyn, vorzüglich als Ragout, wenn sie erst einige Zeit in einer Beize von Essig oder Wein, wie bei Nr. 305. angegeben ist, gelegt würden. Dann bereitet man sie nach Nr. 297. wie diese Hühner und röstet, während das Blut mit Zucker daran gekocht wird, Chalotten, womit die Tauben beim Anrichten garnirt werden.

302) Gedünstete Tauben anderer Art.

Man zertheilt die geputzten Tauben in 4 Theile, bereitet sie nach Nr. 297., wie die braungedünsteten Hühner, läßt sie aber, wenn die Sauçe durchgeseiht ist, noch einmal mit Kappern aufkochen und trägt sie dann auf neben Ragout-Pastetchen oder gibt sie als Fülle in eine Pastete.

303) Zahme Enten braun gedünstet.

Man zertheilt die Ente, wie folgt: der

Kopf wird mit dem Kragen, in welchem das Blut fest eingebunden sein muß, weggenommen, die Flügel werden ausgelöst, die Brust, hintern Bügel, der Rücken und Stoß gespalten, alles mit Essig ausgewaschen, dann dem Kopfe Augen, Schnabel und der Schlund genommen, der Kopf gespalten und der Kragen, Magen, die Flügel und Bügel in 3 Stücke zertheilt. Die Füße und Leber läßt man ganz und legt, wenn die Ente nicht erst in Beize gebracht, sondern sogleich soll gedünstet werden, die Leber bei Seite. Die zertheilte Ente wird in einen gehörig großen Tiegel gelegt, einige mit Nelken besteckte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenschalenstreifchen, einige Modegewürz- und Pfefferkörner, ein Quart Essig und eben so viel Fleischbrühe nebst Salz dazu gegeben und verdeckt auf guter Gluth langsam gedünstet. Wenn sie weich gedünstet ist, wird die Leber beigelegt, in Fett ein Stück Zucker schön kastanienbraun geröstet, an die kurz eingedünstete Sauçe gekocht, dann in eine Pastete gefüllt oder zu kleinen Pastetchen aufgetragen.

304. Enten auf andere Art gedünstet.

Nachdem die Ente ebenso, wie bei letzter

Nummer getheilt worden, giebt man Salz, Pfeffer, nebst einer starken Hand voll geschnittener Zwiebeln dazu und gießt, wenn alles schön in den Tiegel gebreitet ist, Essig darüber, welchen man völlig daran einkochen läßt. Dann werden einige Löffel voll Mehl mit etwas Zucker im Fette geröstet, schön braun dazu gerührt und damit noch gut gedünstet. Man verwendet nach Geschmack auch Bertram- oder Himbern-Essig hiezu.

305. Alte und junge Gänse gedünstet.

Diese werden, wenn sie zum Braten zu klein sind, ebenso wie die Enten auf die eine oder andere Art gedünstet. Wenn man aber befürchtet, daß sie zu alt und zähe, also gebraten nicht wohl genießbar seyn möchten, bereitet man folgende Beitze: Man zertheilt zuerst die alte Gans in so viele Stücke als man Mahlzeiten daraus bereiten will, z. B. zu 4 Ragout wird sie geviertheilt, zu 2 Ragout der Länge nach gespalten, legt sie dann in einen passenden Tiegel, worin man sie nun mit Salz und Pfeffer einreibt, theilt das Geräusch, worunter man Kopf, Kragen, Flügel, Füsse, Magen, Leber ꝛc. versteht, zu den gemachten Portionen, oder nimmt es zu

einem eigenen Ragout. Während alles dieses gereinigt, getheilt, in Essig schön gewaschen und eingesalzen worden, muß zu einer grossen Gans nebst Geräusch ½ Maaß guten Frucht-Essig mit 4 bis 5 großen, mit Nelken reich besteckten Zwiebeln, die Schale einer ganzen Citrone, einige Lorbeerblätter, ein Löffel voll Pfeffer- und Modegewürz-Körner kochend über die Gans geschüttet und dann gut verdeckt werden. Des andern Tages nimmt man den Essig wieder herab, kocht ihn mit allen Gewürzen ꝛc. gießt ihn nochmals kochend über, wiederholt dieses, jenachdem es nöthig seyn möchte, um die Gans mürbe genug zu machen, noch ein paarmal, wendet aber die Theile öfters um, damit der Essig überall durchbeitzen kann. Zum Dünsten nimmt man dann, was man zur Portion nöthig hat, heraus, wäscht es aus der Beitze, giebt, wenn es in der Folge nöthig wird, eine neue Beitze daran und bereitet die Portionen willkührlich nach Nro. 303, oder nach Nro. 305, oder gänzlich auf Wildart, welches mit der letzten Portion am zweckmäßigsten geschehen kann; wo denn Wachholderbeeren zerdrückt beigegeben werden, übrigens beim Dünsten sich nach den Wildenten Nro. 307 richtet.

306. Gänse= und Entengeräusch zu dünsten.

Wenn es in keine Beitze gebracht worden, richtet man sich nach der Vorschrift Nro. 303, ist es aber aus der Beitze gehoben, so wird es nach Nro. 305 zubereitet. Es kann auch eine Pastete damit eingefüllt, oder zu Knödel und anderen derlei Nebenspeisen oder Beilagen gebracht werden.

307. Wildenten zu dünsten.

Man zertheilt sie, wie die zahmen Enten, bringt sie aber meistens erst in eine gute Beitze nach Nro. 305, nur werden dann gedrückte Wachholderbeeren mit dem Essig gesotten, Scheiben von Citronenmark und die Enten sammt dieser Beitze aufgekocht, bis sie weich sind. Dann nimmt man sie heraus, läßt den Essig allein kochen, sie mit Fett, frischen Wachholderbeeren und etwas Zucker dunkel werden, giebt dann vom Beitz=Essig durch einen Seiher etwas dazu, um den Zucker abzulösen, röstet Mehl mit Zucker im Fette, nimmt halb Fleischbrühe und halb Beitz=Essig, gießt nach, daß immer Saft an der Ente ist, und giebt zuletzt, zerwiegte Citronenschalen darübergestreut, die Sauce beim Auftragen

über die Ente. Wenn sie nicht in eine Pastete gefüllt wird, muß diese daneben in einer Sauciere aufgetragen werden, weil sie sonst den Pastetenboden zu sehr durchweichen würde.

308. Schnepfen zu dünsten oder auf Salami.

Wie die Schnepfen überhaupt behandelt werden, ist bei den Braten Nro. 546 gesagt; beim Dünsten gilt dasselbe, nur werden sie hier getheilt und den Wildenten gleich gedünstet, oder man nimmt Kopf, Brust und die Hinterbügel ab, stößt alles andere nebst gerösteren Semmelbröcklein zusammen, kocht es mit Fleischbrühe und etwas rothem Weine, läßt dann das Beinwerk zurück, treibt es in einen Tiegel zu Fette, worin es wieder dünsten soll, legt die gedünstete Brust in deren Mitte, den Kopf mit dem Schnabel eingesteckt, nebst den Hinterbügeln auf diesen Koth und trägt es so auf, oder verziert beliebigenfalls die Schüssel mit gerösteten Mandeln.

Verschiedene Zubereitungen von Fischen und dergleichen.

300. Spiegelkarpfen im Blut gedünstet.

Man legt den Karpfen, wie überhaupt auch jeden andern Fisch in Wasser, bis man ihn zubereitet, damit er seinen guten Geschmack behält, schuppt, öffnet ihn, nimmt die Eingeweide aus, löst die Galle vorsichtig ab, faßt das Blut heraus, giebt es zu einem halben Löffel voll Essig, damit es nicht gerinnt, schneidet den Karpfen nach Verhältniß seiner Größe in mehr oder wenigere Stücke, salzt und legt ihn nebst den Eingeweiden, wovon man nur die Galle wegwirft, in einen Tiegel zu Butter, Zwiebeln und Nelken, Lorbeerblättern und Essig, zu einem 2 bis 3 pfündigen Karpfen ein Quart Essig. Während dem Dünsten wendet man die Stücke fleißig um, röstet indessen in einem Stücke Fett einige Löffel voll Mehl mit Zucker schön braun, läßt es an dem Karpfen kochen, wovon man alles andere entfernt und mischt erst vor dem Anrichten das Blut dazu. Man kann die Sauce mit Erbsensud, mit Fleischbrühe oder Wasser ankochen und nach einem Walle anrichten.

310. Karpfen im Milchner.

Der Milchner wird, wenn der Karpfen nach letzter Nummer gedünstet ist, mit etwas Essig und Eigelb zerreibet, gesalzen, mit Petersilie, Citronenschalen und ein paar Nelken, welche man beim Auftragen herauslegt, aufgekocht, dann über den Karpfen, wenn er auf die Schüssel geordnet ist, gegossen, allenfalls mit klein abgetriebenen, braunen Klößchen oder derlei Beilage verziert, oder nebstbei aufgetragen.

311. Karpfen im Rogner.

Nach Nro. 309 wird der Karpfen erst gedünstet, indessen der Rogner mit etwas Essig, Salz und Zwiebeln gesotten, nachher in kleine Stücke zerschnitten, mit einem Löffel voll Butter und einem Löffel voll Mehl gelb geröstet, nebst fein geschnittenen Citronenschalen und Zwiebeln der Rogner mit etwas von seinem eigenen Sude, einigen Löffeln Erbsensud oder Wasser und dem Blute des Fisches aufgekocht, der Fisch ganz oder in Stücken auf die Schüssel gebracht und die Sauce darüber aufgetragen.

312. Blau abgesottener Karpfen.

Wenn der Karpfen nach Nro. 309 zu-

gerichtet, zertheilt und mit Essig ausgewaschen ist, wird er im Ganzen oder in Stücken mit Essig, etwas Fleischbrühe oder Wasser nebst Zwiebeln mit Nelken besteckt, Citronen, Lorbeerblätter und Gewürz in einem Tiegel langsam gesotten, auf eine Platte mit Citronen-Markscheiben einige von den Lorbeerblättern, womit er gesotten worden, und Citronenschalen, auch die Zwiebel mit Nelken, zierlich dazu gelegt und von dem Sude ein paar Löffel voll unter den Fisch gegeben.

313) Karpfen und andere Fische zu backen.

Sie werden in 2 bis 3 Finger breite Stücke zertheilt, mit Salz gut eingerieben, in heißer Butter oder Eiern umgewendet und mit Semmeln und Mischung, worunter auch etwas Salz, nach Geschmack auch Pfeffer gemengt ist, bestreut. So backt man sie schön lichtbraun aus heißem Schmalze und trägt sie rasch zu Tische neben Salat auf.

314) Forellen blau abzusieden.

Von den Forellen gilt hauptsächlich, was schon bei Nro. 8 gesagt worden, kurz vor Zubereitung sie aus dem Wasser zu nehmen

und sie geschwind auf den Kopf zu schlagen, bis sie todt sind. Wenn sie geputzt, aufgeschlitzt und ausgenommen sind, wäscht man das Blut rein heraus, betropft den Fisch gut mit Essig und legt ihn damit in kochendes Salzwasser, worin man ihn aufkochen läßt. Wenn er warm aufgetragen wird, giebt man etwas Essig in einen Tiegel, legt darin einige zierlich geschnittene Citronenschalenstreifchen Markscheibchen und einige Kappern, ziert nach Geschmack die Forelle mit frischen zarten Kräutern und dem übrigen und giebt auch den warmen Essig darüber. Wird aber die Forelle kalt gegeben, so muß sie in ihrem Sude abgekühlt werden, damit sie die blaue Farbe nicht zu schnell verliert; statt des warmen wird kalter Essig daran gegeben und dieselbe Verzierung angewendet.

315) Gespickte Forelle.

Nachdem sie gemäß letzter Nro. 314 abgesotten worden, spickt man sie mit geschnittenen Krebsschweifchen oder auch mit schmalen Schinkenstreifchen, deren Ende von der Schwarte ist; auch können sie mit jungen, zarten Spargeln gespickt werden, in jedem Falle aber eine bei Nro. 55 beschriebene Citronensauce übergossen.

316) Einen Hecht zu braten.

Der Hecht wird rein geschuppt, gewaschen, aufgeschlitzt, ausgenommen, sehr Acht gegeben, daß die Galle, wenn man sie von der Leber nimmt, nicht zerdrückt wird und alles andere Eingeweide, die Leber ausgenommen, da es ungenießbar ist, weggeworfen. Dann läßt man ihn in einer Salzbeitze eine gute Weile liegen, bratet ihn gewöhnlich im Ganzen, am Spieße oder in einer passenden Raine auf heißer Butter, schmilzt zu einem 2pfündigen Hechten $\frac{1}{8}$ Pfund Butter, wozu der Saft einer halben Citrone gedrückt wird und betropft ihn fleißig damit. Die Leber davon wird in wenigen Minuten kurz vor dem Auftragen saftig gebraten, der Hecht, wenn er fertig ist, auf einer langen Schüssel aufgetragen, schön mit Citronenmarkscheibchen und Schalen, auch nach Geschmack mit junger Petersilie geschmückt und mit einem Sträußchen davon die Leber in das Maul gegeben. Man kann den Hecht auch in Stücke zertheilen nebst Sardellen, Butter und Citronenscheiben braten.

317) Hecht in Fricassee.

Das bey der letzten Nummer schon Gesagte gilt auch hier; übrigens wird er in halb

Wasser, halb Essig mit Zwiebeln und Lorbeerblätter gesotten und wenn indessen die Fricassee bereitet ist, auf die Schüssel und die Fricassee darüber angerichtet.

318) Kalter Hecht in Fricassee.

Wenn er gehörig geputzt ist, wird er etwas eingesalzen in beliebige Stücke zerschnitten und in einem Casserolle in Butter und Citronensaft fertig gekocht. Nun rührt man zu einem pfündigen Hechte 3 Eidotter mit etwas Wasser und dem Safte einer halben Citrone auf Gluth etwas dicklich, salzt ihn ein wenig, gießt die Sauce über den Hechten auf der Schüssel und trägt ihn, wenn er kalt ist, auf.

319) Hecht mit Sardellen gedünstet.

Wenn er zugerichtet und in Stücke zerschnitten ist, wird er nebst Salz und Pfeffer, einem Stück Butter, feingeschnittenen Zwiebeln, Chalotten und Citronenschalen gut gedünstet, noch ehe er völlig fertig ist, kleine geschnittene Sardellen, Petersilienkraut und etwas Citronensaft dazu gegeben, in dieser Sauce fertig gekocht und angerichtet.

320) Aale zu braten.

Man muß den Aal vermittelst eines Stiftes, den man ihm durch den Kopf schlägt, auf dem Hackblock oder Brett befestigen, damit man ihm die Haut um den Kopf herum aufschneiden kann. Diese wird so weit gelöst, bis man sie gut fassen kann, rückwärts über den ganzen Fisch bis zum Schweife abgezogen, wo sie dann abgeschnitten wird. Dann zertheilt man ihn beliebig, läßt ihn eingesalzen eine Weile liegen, ordnet ihn mit dazwischen gegebenen Citronenspalten, bratet ihn so entweder am Spieße oder in der Raine, betropft ihn fleißig mit Butter, bestreut ihn zuletzt mit Semmelbröslein und richtet ihn, wenn er dann eine schöne Farbe hat, an.

321. Aale blau abzusieden.

Man läßt ihm die Haut, kocht Weinessig mit einem Stück Butter, Lorbeerblättern, Nelken, Salz und Pfeffer, legt ihn hinein, ziert ihn, wenn er ausgekocht ist, auf der Schüssel mit Petersilie und trägt ihn mit etwas warmem Essig auf.

322) Aschen, Hechte und Schleien zu sieden.

Wenn sie geöffnet, ausgewaschen und gesalzen sind, kocht man sie in Salzwasser, ganzen Zwiebeln und einem Bouquete Petersilienkraut und richtet sie auf die Platte mit Citronenscheiben, fein geschnittenen Petersilienkraut, Essig und Oehl.

323) Gebackener Stockfisch mit Rahmsauce.

Man wählt hievon die fleischigsten Theile, schneidet sie schön gleich, salzt sie stark und stellt sie so in einer verdeckten Schüssel über heisses Wasser. Nach einiger Zeit läßt man das Wasser, welches er gezogen hat, davon ablaufen, wendet sie in Eiern und Mehl um, backt sie aus heißem Schmalze, ordnet sie auf die Platte und macht nun folgende Sauce: Man röstet in einem Stückchen Butter ein paar Löffel voll Mehl gelb, giebt fein zerwiegte Sardellen nebst einigem Senf darein, kocht dieses mit einigen Löffeln voll saurem Rahm auf und trägt sie mit dem gebackenen Fische auf.

324.) Stockfisch mit Butter und Zwiebel.

Man stellt ihn mit kaltem Wasser und einer Hand voll Salz zum Feuer, bis er

fertig gekocht ist, ordnet ihn auf eine Schüssel, röstet gröblich geschnittenen Zwiebeln, bestreut ihn erst mit etwas Pfeffer, dann mit den gerösteten Zwiebeln, oder garnirt ihn noch mit fein geschnittenem Schnittlauche.

325. Stafade von Stockfisch.

Wenn er nach letzter Nummer gekocht ist, löst man ihm alle Gräten und Haut ab, theilt ihn in schöne, gleiche Stücke von zwei starker Finger Breite und zwei Fingerglied Länge, beschmiert eine Reifschüssel oder Casseroll mit Butter, streut Semmelbröslein hinein, legt rund um einen Boden von Semmelschnitten, bestreicht diese stark mit Eigelb, säet darüber geröstete Zwiebeln, richtet auf diese eine Lage vom Fische, giebt geschmolzenen Butter darüber, streut fein zerwiegte Sardellen und Kappern darauf, begießt diese mit sauerm Rahme, beginnt wieder vom Anfange, richtet so die Casserolle ein, bedeckt sie zuletzt mit Semmeln, gießt sauern Rahm mit Eiern abgerührt und die Butter klein geschnitten darüber. Man backt diese Stafade während ½ Stunde schön braun, stürzt sie auf die Platte und trägt sie neben Sauerkraut oder beliebiger Sauçe auf.

326) Frösche zu backen.

Man wässert und reinigt sie gehörig, schneidet ihnen die Tätzchen ab, steckt die Gliedchen in einander, daß jeder Frosch ein Kränzchen bildet, läßt sie eingesalzen ein wenig liegen, wendet sie in Mehl um, taucht sie in gerührte Eier ein, bestreut sie mit Semmelbröslein und nimmt auf den Kochlöffelstiel eine Reihe, die man dann, wenn das Schmalz heiß ist, auf einmal hineinschwimmen und durch Mitteln der Pfanne eine schnelle gleiche Farbe bekommen läßt. Wenn alle gebacken sind, gibt man sie mit frischen Kräutern geziert, zu Tische, neben grünem Salat oder Gemüs.

327) Frösche in Petersiliensauce.

Man richtet sie nach letzter Nummer, siedet sie dann in Salzwasser; aber nicht mehr, als ein weiches Ei, röstet indessen in einigen Löffeln voll heißer Butter etwas Mehl gelb, giebt fein zerwiegte Petersilie dazu und von Erbsensud so viel, daß es eine kurze Sauce wird. Es kann aber auch eine Citronen- nach Nr. 55. oder Kräutersauce nach Nr. 106, auch eine Fricassee nach Nr. 300 darüber gegeben werden.

328. Schnecken zu braten.

Man kocht sie in kaltem Wasser sammt den Häusern, bis die Blättchen herab gehen, löst ihnen die Schweife und das braune Häutchen ab, schneidet die Spitze nach vorn zu weg, zieht den Stachel heraus, reibt sie mit Salz tüchtig ein, damit alles Schleimige wegkömmt und spült sie dann in frischem Wasser rein. Indessen dünstet man in Butter einige Löffel voll Semmelbröslein, Citronenschalen und Zwiebeln, rührt sie mit Citronensaft ab, bürstet die Häuser mit Salz recht rein, giebt in jedes ein Stückchen Butter, etwas von dem Gedünsteten, darauf eine Schnecke, dann wieder ein Stückchen Butter, legt sie, wenn alle angefüllt sind, auf ein Backblech auf Gluth oder in eine Röhre und giebt sie, wenn sie gebraten sind, zu Sauerkraut.

329) Schlumpichte Schnecken.

Nach voriger Nummer werden sie geputzt und gekocht, klein geschnittene, harte Eidotter mit geschnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig und Oehl daran gemischt, auch Kapern oder geriebener Kreen (Meerrettig) darauf und sie damit zu Tisch gegeben.

330) Bücklinge mit Eiern.

Man wäscht die Bückelhäringe, zieht ihnen die Haut ab, löst die Gräten aus, schneidet sie, rührt zu einem Paar 4 oder nach Belieben auch mehrere Eier mit etwas Wasser, mischt auch Salz und Pfeffer an die Häringe, giebt sie in einem Tiegel zu heisser Butter und wenn sie noch saftig sind trägt man sie geschwind auf.

331) Häringe mit Eiern.

So viel Häringe, deren jeder in drei Stücke geschnitten wird, nachdem sie rein geputzt sind, dreimal so viel Eier werden genommen, diese jedes einzeln in einem Löffel gerührt, mit Schnittlauch oder Zwiebeln gemischt, und geschwind in heißem Schmalz gebacken, während die Dotter noch weich sind, vom Feuer genommen, ein Stück Häring hineingewickelt, diese nebeneinander auf eine Schüssel geordnet und eine gute Erbsenbrühe oder saurer Rahm darüber gegossen, oder über noch ein paar gerührte Eier und damit einige Minuten in heiße Röhre gegeben; wenn es eine schöne Farbe hat, trägt man es geschwind auf. An die Stelle des sauern Rahmes, kann auch Dopfer mit Eiern gerührt, dennoch aber wieder Eier

darüber gegeben werden, weil es dadurch saftiger wird. Die Häringe können auch wie die Bücklinge bereitet werden.

332) Häringe mit Anquilotten.

Man schneidet die geputzten Häringe in fingergliedlange Stücke, die Anquilotten häutet man und schneidet sie in fingerdicke Scheibchen; zu zwei Stück von jedem werden 4 bis 6 Eier hart gesotten, auch diese dann in Scheibchen geschnitten und auf einer Schüssel, am Rande eine ganze Reihe von den Eierscheibchen geordnet, in der Mitte abgewechselt mit Ei, Häring, Ei, Anquiloten, Ei, Häring ꝛc. Wenn nun die Schüssel voll ist, werden geschnittene Zwiebeln und ganze Kappern darüber gesäet, dann eine Tasse voll guten Essigs mit 3 Eidotter abgerührt, oben über her gegossen und so mit etwas Pfeffer aufgetragen.

333) Frische Austern zu braten.

Die Austern werden vorsichtig, daß kein Saft verloren gehe, mit einem erwärmten Messer geöffnet, dann wird eine Prise Semmelbröslein, Citronenschalen, Gewürz und ein Stückchen Butter darauf gegeben und so werden sie auf dem Roste geordnet, nach we-

nigen Minuten aufgetragen und geschwind mit Citronensaft betropft.

334) Falsche Austern.

Wenn man eben Austerschalen hat, nimmt man ein Kalbbries und eine fette Niere, schneidet jedes in Stücke von der Größe einer Haselnuß, legt auf jede rein geputzte Austerschale ein Stückchen Fett, Briese, Niere und alles Uebrige wie bei den frischen Austern letzter Nummer; aber hier auch eine starke Messerspitze Salz nebst dem dazu; sie werden auch etwas länger auf dem Roste gelassen, oder man kann die Briese und Niere vorher ein wenig abkochen.

Eier-, Milch- und Mehlspeisen.

335) Gefüllte harte Eier mit saurem Rahm.

Für 4 Personen werden ungefähr 8 Eier hart gesotten, wenn sie geschält sind, entzwei geschnitten, das Gelbe von jedem herausgehoben, mit einem Stückchen geschmolzener Butter, zwei frischen Eidottern, etwas Semmelbröslein, Pfeffer und Salz abgerührt und

alle Eier wieder damit gefüllt. Nun schmiert man eine Schüssel mit Butter, richtet die Eier neben einander schön hinein, gießt nur so viel sauern Rahm dazwischen, daß er die Eier nicht bedeckt, streut dann fein geschnitten en Schnittlauch und Petersilie darauf, läßt sie in der Röhre ein wenig aufkochen, giebt sie aber noch saftig zu Tische.

336. Harte Eier mit Green.

Es werden 3 bis 4 Eier hart gesotten, geschält und in Scheibchen aufgeschnitten, eine Semmel würflich aufgeschnitten, in heißem Schmalze geröstet oder gebacken, nun ein Quart süßen Rahms mit 3 Eidottern abgequirlt und die gebackene Semmel nebst Salz dazu gemengt. Wenn nun eine Schüssel dick mit Butter beschmiert ist, legt man einen Boden von Eierscheibchen, streut darauf geriebenen Kreen, bedeckt diesen mit Eierblättchen, giebt wieder Kreen, und zuletzt Rahm mit Eiern und Semmeln darüber, kocht es alsdann in der Röhre und trägt es in der Schüssel auf.

337) Harte Eier mit Senf.

Eier und Semmel werden geschnitten, wie bei letzter Nummer, nun ein Quart saurer

Rahm mit 3 Eier, Salz, feingeschnittenem Schnittlauche, einer Tasse voll Senf und die gebackenen Semmeln untereinander gerührt; in eine mit Butter bestrichene Schüssel auch ein Boden von den Eierscheibchen, hierauf von dem Eingerührten ein Theil gegossen, darüber Eischeibchen, wenn alles so eingelegt ist, es in die Röhre gesetzt, aufgekocht und in der Schüssel zu Tische getragen.

338) Eingerührte Eier mit Spargeln oder Schnittlauch.

Mit einem Quarte Rahm werden 4 bis 6 Eier abgequirlt, dann von in Salzwasser abgekochten Spargeln das Grüne gröblich geschnitten und nebst etwas Salz dazu gemischt; statt der Spargeln können auch geschnittener Schnittlauch oder verschiedene junge Kräuter dazu gewählt werden. Man läßt alles zusammen in einem Tiegel ein wenig aufkochen und richtet es, während es noch saftig ist, an.

339) Eier in Schmalz.

Nach Gutdünken werden 6 oder mehrere Eier mit Salz und Gewürzen abgerührt, in eine Pfanne mit heissem Schmalz gegossen, darin aufgescharrt und wenn sie auf einer

Seite Farbe haben, eine zweite Pfanne genommen, darin ein Stück Schmalz heiß gemacht, die Eier hinüber gestürzt und wenn sie nun auf der andern Seite auch schön braun sind, auf eine Platte gebracht und schnell zu Tische gegeben, während sie in der Mitte noch saftig sind.

340) Gebackene Eier oder Ochsenaugen.

Man schlägt in kochendes Wasser so viele Eier, als man backen will, doch muß man Acht geben, daß sie nicht zerfahren; wenn sie noch mild sind, hebt man sie mit dem Seihlöffel auf ein Sieb, läßt sie da völlig abtropfen, wendet sie dann in zerrührten Eiern um, bestreut sie mit Semmelbröslein, backt sie schön aus heißem Schmalze, giebt sie dann auf Sauerkraut, Spinat oder zu verschiedenen Saucen und warmen Salaten.

341) Gebackene Kartoffel-Eier.

Man sammelt sich einige ganze Eierschalen. Wenn nemlich Eier hart gesotten werden, schneidet man sie der Länge nach entzwei und hebt das Ei geschickt heraus, damit die Schalen ganz bleiben, setzt die schönsten davon an eine warme Stelle, legt, wenn sie heiß sind, in

jede ein Stückchen Butter und läßt es in der ganzen Schale herum schwimmen. Wenn nun auf diese Art jede Schale innen eine Butterhaut hat, legt man sie bei Seite. Nun werden ohngefähr halb so viele Kartoffeln als Schalen da sind, mehlicht zerdrückt, wenig gesalzen und mit Eierschnee und Zucker schaumig gerührt. (Nach Belieben kann mit dem Zucker ein Stückchen Vanille gestossen werden; dann muß man aber den Zucker durch feines Sieb rütteln, damit die schwarzen Körnchen zurückbleiben) die Schalen werden damit fest eingefüllt und oben schön glatt abgestrichen. Nun wird entweder ein grosses Citronenzeltchen verkehrt in die Mitte gedrückt, oder von Zucker, welcher stark an Citronen abgerieben worden, ein gelbes Blättchen hinauf geformt. Damit stellt man die Eier in eine heiße Röhre und giebt sie aus der Schale gestürzt, als Dessert-Confekt zu Tische.

342) Omuletten.

Es werden in einen Topf so viel Kochlöffel voll Mehl gegeben, als man hiezu Eier nehmen will, diese beiden mit ganz weniger Milch angerührt zu dickem Teig, dann etwas Salz, nach und nach die Eier daran gegeben, und

etwas Schnittlauch, zu jedem Ei ein großer Eßlöffel voll Milch gerührt, ein kleines Stück Schmalz in eine flache Omulettenpfanne gelegt und wenn es heiß ist, von dem Teig so viel hinein gegossen, daß die Omulette einen Finger dick wird. Man muß sie fleißig von unten mit dem Nudelscharrer aufheben und das Flüssige wieder darunter laufen lassen, bis sie durchaus fest ist und auf der untern Seite eine schöne Farbe hat, stürzt sie nun auf einen Teller, wendet sie um, läßt indeß wieder ein Stückchen Schmalz heiß werden, giebt die umgewendete Omulette hinein und wenn sie auch auf dieser Seite eine schöne Farbe hat, stellt man sie warm und backt die noch übrigen ebenso. Sie werden zu Gemüse und kaltem Salate gegeben; sie können auch mit Spinat gefüllt werden.

343) Gebackene Omulette mit Kartoffel gefüllt.

Wenn eine solche Omulette nach letztem Nummer gebacken ist, wird sie in kleine würfliche Stücke, dann gesottene Kartoffeln eben so oder blättlich geschnitten, nebst fein geschnittenen und gelb gerösteten Zwiebeln mit ein paar Eiern gemengt, ein Casserol dick mit Butter

beschmiert, der Teig hinein gegeben und dann in der Röhre schön gebacken. Man kann es auch zuvor noch mit geriebenen Parmesankäse bestreuen.

344) Gebackene und gefüllte Omulette anderer Art.

Man backt zwei Omuletten nach Nr. 342, bereitet auch eine beliebige Füllung z. B. von Krebsbutter nach Nr. 503, streicht diese fingersdick auf die eine Omulette, legt, wenn diese auf den Boden eines mit Butter dick bestrichenen, passenden Casserolls gebracht ist, auch einige Krebsschweifchen herum, deckt die andere Omulette auf, gießt ein halbes Quart Rahm mit zwei bis drei gerührten Eiern darüber, worunter auch etwas Krebsbutter gemischt werden kann, läßt es dann in der Röhre oder zwischen unten und oben gegebener Gluth schön backen und stürzt es auf eine Platte. Statt dieser Füllung kann eine Farçe von übriggebliebenem Fleische, Schinken, oder von Fischen, auch von Spinat bereitet werden.

345) Eine mit Aepfel gefüllte und gebackene Omulette.

Wenn ein gutes Aepfelmus nach Nr. 555 bereitet ist, werden einige Omuletten nach Nr.

342 gebacken, eines auf den Boden eines mit Butter bestrichenen und mit Semmelbröslein bestreuten Casserolls gelegt, von dem Aepfelmus fingersdick darauf gestrichen, mit einer zweiten Omulette bedeckt, darauf wieder Mus und über die letzte Omulette ein Guß von Eiern und Rahm nebst Zucker an Citronen abgerieben, gegeben, damit nun in einer Bratröhre oder zwischen unter und über gegebener Gluth schön gebacken und, mit Zucker und Zimmt bestreut, aufgetragen. Statt der Aepfel kann auch ein Mus von Zwetschgen gewählt werden.

346) Omulette von Kälberhirn oder Fischmilchner.

Es wird das Kälberhirn angebrüht, gehäutet, gerührt, mit 2 Eigelb nebst gewiegtem Petersilienkraut, Citronenschalen und einigen Chalotten gemengt, auf der Gluth mit einem Stückchen Fette etwas gedünstet, auf eine Omulette gestrichen, mit einer Omulette bedeckt und in einer mit Butter beschmierten Casserolle, mit Eiern übergossen, gebacken, oder nachdem das Hirn oder der Milchner gerührt und mit vier Eiern, Petersilie, Citronen, Chalotten nebst zwei Händen

voll Semmelbröslein, auch etwas Mehl, Salz und nach Belieben Gewürz mit einem Stückchen Butter abgetrieben ist, in eine mit Butter bestrichene Omulettenpfanne gegeben und auf beiden Seiten schön hellbraun gebacken.

347) Verlorne Eier auf gebackenen Semmeln.

Wenn ein paar Semmeln in Scheiben geschnitten und schön gebacken sind, legt man eine mit Butter bestrichene Schüssel damit aus, schlägt nach Belieben 4, 8 oder mehrere Eier, je nachdem die Schüssel groß ist, nebeneinander hinein, ohne sie zu rühren, bespritzt sie mit Salz und Gewürz, gießt zu 8 Eiern ein Quart Rahm darüber, schneidet einige Stückchen Butter darauf, giebt es einige Minuten in eine heiße Röhre und trägt es, wenn es fertig ist, schnell auf, ehe die Eier zu hart werden.

348) Aufgelaufenes Omulett von Eiernudeln.

Man rührt 3 bis 4 Eier mit einem Löffel voll Milch und etwas Salz ab, beschmiert eine flache Pfanne mit Schmalz, gießt, wenn die Pfanne heiß ist, einiges von den Eiern hinein und läßt es darin herumlaufen, bis dieselbe

auf dem Boden völlig damit bedeckt ist. Wenn diese Eierflecke alle so gebacken sind, werden sie zu Nudeln fein geschnitten, einige Eigelb mit Rahm abgerührt, fein geschnittener Schnittlauch und Salz daran gemengt, eine Schüssel mit Schmalz oder Butter bestrichen, die Nudeln mit dem Rahme und dem zum Schnee geschlagenen Eiweiß hineingezogen, alles vermengt in die Schüssel gegeben, darin zwischen unter und übergegebener Gluth, oder in der Bratröhre aufgezogen und dann schnell aufgetragen.

349) Omuletten von Kartoffeln.

Wenn 5 bis 6 schöne mehligte Kartoffeln zerdrückt sind, werden sie mit einem Stückchen Butter flaumig gerührt, dann 2 bis 3 Eier nebst etwas Salz, 2 bis 3 Löffel voll Rahm oder Milch, auch ein großer Kochlöffel voll Mehl schön glatt abgerührt und dann, wie andere Omuletten, fingersdick gebacken nach letztem Nummer.

350) Omuletten von Kartoffeln mit Mandeln.

Zu 5 bis 6 schön zerdrückten mehligten etwas gesalzenen Kartoffeln werden eine gute

Handvoll Mandeln angebrüht, abgezogen und trocken auf dem Reibeisen fein gerieben, mit 3 Löffel voll Zucker, 3 Eiergelb und dem steifen Schnee von 3 Eierweiß zusammen schön glatt gerührt; endlich die Kartoffeln nebst einigem schönen Mehle und einem Quarte guter Milch zu einem zarten Teige abgeklopft und die Omuletten davon schön nach Nr. 342 gebacken.

351) Eierkäse.

Mit $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker stößt man entweder ein Stück Vanille oder reibt den Zucker an einer Citrone oder Orange ab, stößt ihn dann, schlägt 9 bis 10 Eier dazu und quirlt sie stark. Nun werden nach und nach 2 Maaß guter Milch dazu gegossen, alles durch ein Sieb in eine Pfanne gegeben, es darin auf dem Feuer gerührt, bis es zu Topfer wird, dieser in ein Modell gedrückt, welches unten einige kleine Löcher hat, wodurch die Molke ablaufen kann. Ueber Nacht wird der Käse fest genug seyn und wenn er aus dem Modell gestürzt wird, kann er noch willkührlich verziert werden.

352) Gebackener Eierkäse.

Von solchem auf letzter Nummer beschrie-

benem Käse werden nach Geschmack runde oder viereckige Stücke geschnitten, diese in zerrührtem Ei, in einem Gemische von ganz feinen Semmelbröslein, fein geriebenen, abgezogenen Mandeln, Zimmt und Zucker umgewendet, schnell aus heissem Schmalze gebacken, während sie heiß sind, stark mit Zucker bestreut und sogleich in eine heiße Röhre gebracht, daß der Zucker fest werde.

353. Saurer Eierkäse.

Man kann obengenannten Käse auch anstatt mit Zucker und Vanille 2c. mit Salz und Schnittlauch bereiten. Wenn man ihn backen will, muß auch statt des Zuckers und Uebrigem eine Mischung von Kräutern, Salz und Semmelbröslein gemacht werden. Ist er darin gebacken, so wird er nur auf Brodschnitten gelegt, damit das Schmalz völlig abtropfe und, mit jungen Kräutern verziert, zu Tische gebracht.

354) Süßer gebackener Strudel von feinem Pfannenkuchen.

Man rührt zu vier schönen Strudeln 8 große Kochlöffel voll Mehl mit etwas Wasser an, gibt dann warmen Wein oder feine

Liqueur dazu, doch muß der Teig noch sehr fest seyn, rührt 4 bis 6 Löffel voll Zucker nebst 6 Eiern nach und nach daran, zieht, noch besser, das Weiße von den Eiern als steifen Schnee hinein, und backt in einer weiten, flachen Pfanne davon vier große, aber sehr dünne Kuchen. Damit alle schön gleich groß werden, ist es gut, den Teig erst gleichheitlich abzutheilen. In diese Kuchen werden nun geschnittene Mandeln, Rosinen, Pistazien, gewiegte Citronenschalen oder Citronat gestreut und etwas Zucker, Zimmt und einige Löffel voll von zerrührtem Ei mit Rahm und Zucker darauf getropft. Nun rollt man jeden auf und legt sie alle der Länge nach in eine lange Raine, welche mit Butter gut bestrichen ist, gibt nach Belieben, wenn sie schön räsch gebacken sind, auch einen Guß von Chaudeau darüber oder trägt auch eine der andern beliebigen Saucen daneben in der Sauçière auf.

*

355) Saure, gebackene Strudel von feinem Pfannenkuchen.

Wenn Pfannenkuchen nach letzter Nummer bereitet und gebacken sind, werden entweder 2 schöne Häringe geputzt, ausgegrä-

tet diese oder ein Viertelpfund Schinken gröblich zerschnitten, 2 Hände voll Semmelbröseln mit länglicht geschnittenen Zwiebeln schön gelb geröstet, eine Hand voll Petersilie, und eben so viel junge Gartenkresse fein zerwiegt, dann diese mit etwas Mehl im Fette geröstet, davon, wenn es ein wenig abgekühlt ist, dünn über die Pfannenkuchen gestrichen, darauf die Häringe gestreut, die gerösteten Semmel und Zwiebel mit beliebigem Gewürze, auch Citronenschalen und Saft darüber getropft, die Kuchen nun aufgerollt, ebenfalls so in der Raine gebacken, wie die letzte Nummer angibt, und dann neben Salat oder mit einer Kappernsauce aufgetragen.

356) Süße Strudel von Kartoffeln.

Wenn 8 bis 10 schöne, mehlige Kartoffeln zerdrückt und etwas gesalzen sind, werden sie mit einem Quart Rahm oder Milch, welche vorher mit einem Stücke Zucker, ganzem Zimmt, einem Stückchen Butter oder sehr frischem, reinem Schmalze aufgekocht, durchgeseiht und wieder völlig abgekühlt worden, zu einem glatten Muße angerührt und ein Ei und so viel Mehl hineingemengt und geknötet, bis sich der Teig

wie ein guter Nudelteig auswalchen läßt. Man macht so viele Flecke, als es Strudel werden sollen, schwellt indessen ein paar Hände voll Mandeln, zieht sie ab, läßt eine Handvoll schöner Rosinen, Weinbeeren länglich fein geschnittener Citronenschalen in sehr wenig Wasser, oder besser, noch in feinem Rosenwasser, oder auch in Wein mit etwas Zucker auf wenig Gluth anquellen, sie, wenn die Flüssigkeit eingedrungen ist, erkalten und streut alles bunt auf die Strudelflecken, die dann aufgerollt in eine Casserole nach der Runde oder in eine lange Raine nach der Länge zu warmer Milch mit flüssiger Butter gelegt werden. Wenn sie eingekocht haben, werden einige Eier mit Rahm und Zucker, der an Citrone abgerieben ist, zerrührt, darauf gegossen, einige Minuten in die Röhre gestellt und recht saftig aufgetragen.

357) Saure Strudel von Kartoffeln.

Es werden 8 bis 10 schöne Kartoffeln mehligt zerdrückt und gut gesalzen, dann ein Quart sauren Rahmes an 2 Eier und damit die Kartoffeln nebst ein Achtelpfund flüssiger Butter zu Schaum gerührt, hierauf Mehl hinein gemengt und geknetet, bis der Teig

sich schön auswalchen läßt. Indessen wird von Fleisch eine Farçe oder von Fischen ein Hachis bereitet, von dieser kalt auf jeden Strudelfleck stark Messerrücken dick gestrichen, fein länglich geschnitten, gelb geröstete Zwiebeln und geröstete und gesalzene Semmelbröseln darüber gestreut, die Flecke aufgerollt, die Strudel dann in ein mit Butter bestrichenes Kasserol gelegt und mit übergossenem, saurem Rahme nebst Kappern in die heiße Röhre gebracht. Sobald sie eingekocht haben, mengt man noch Eigelb darauf, und gibt es aber, ehe die Eier fest sind, saftig zu Tische.

358) Ausgezogener Mehlstrudel.

Man gibt in eine Kaffeetasse voll lauwarmes Wasser ein wenig Salz, ein Stück Butter von der Größe eines Taubeneies, macht es flüssig, rührt es an ein halbes Pfund Mehl, schlägt ein ganzes Ei und ein Eiweiß dazu, knetet es dann so fest, wie einen schönen Nudelteig, legt, wenn er recht glatt und elastisch ist, ein warmes Tuch darauf, daß er warm bleibt und läßt ihn eine halbe Stunde ruhen. Dann legt man ein großes Hauptkissen, darüber ein Tischtuch,

auf einen runden Tisch, walcht den Teig erst auf dem Nudelbrette in der Mitte etwas aus und bringt den Fleck dann auf das ausgebreitete Tuch. Nun müssen zwei Personen den Fleck von der Mitte nach aussen langsam und vorsichtig ausziehen, und zwar so gleich und fein, als möglich, so daß man eine Schrift hindurch lesen kann. Wenn er ein wenig abgetrocknet ist, taucht man einen dicken Pinsel in warme Butter, bestreicht den ganzen Fleck damit und mit saurem Rahm und streut gelb geröstete Semmelbröseln darauf. Nun fassen zwei Personen, jede eine Ecke des Tischtuches an, ziehen es langsam in die Höhe und lassen den Fleck sich, oder vermittelst einiger Nachhülfe locker aufrollen. Wenn nun ein weiter Tiegel oder eine Raine mit Butter gut bestrichen ist, wird der Strudel nach dessen Größe in eine Schnecke geformt, geschickt in die Raine gesetzt, nur so viel warmer süßer Rahm mit Butter hinein gegossen, daß er den Strudel nicht bedeckt; wenn er eingekocht hat und schön gebraten ist, abgelöst und auf eine passende Schüssel gehoben.

359) Vanille- oder Chocolade-Strudel.

Wenn der Strudelfleck nach letzter Nummer angezogen und abgetrocknet ist, werden 2 Tafeln feine Chocolade aufgerieben, eine Hand voll geschälter und geriebener Mandeln mit etwas Zucker, 3 Eierdottern und dem Schnee von diesen Eiern gut vermengt, zuerst der Fleck mit warmer Butter bestrichen, die Füllung mit einem Löffel eines Messerrücken dick darauf gestrichen, der Strudel alsdann mit dem auf letzter Nummer angegebenen Vortheil aufgerollt, in die Raine geformt, mit heißem Rahme und Zucker begossen, wie schon erwähnt worden, nun mit geriebener Chocolade bestreut, in der Röhre gebacken und warm aufgetragen. Will man aber keine Chocolade nehmen, so wird in dem Zucker ein Stück Vanille gestoßen und auch in dem Rahme zum Uebergusse Vanille mitgekocht, welcher Strudel dann noch feiner, als der von Chocolade ist.

360) Krebsstrudel.

Derselbe Teigfleck wie bei Nr. 358. wird bereitet und ausgezogen, aber dann mit warmer Krebsbutter nach Nr. 503. bestrichen. Es muß vorher ein gutes Krebsschöttel nach

Nr. 88. bereitet seyn, dann werden die ausgelösten Krebsschweifchen darunter gemengt, der ganze Fleck damit schön gleich belegt, oder, wenn der Strudel ergiebiger werden soll, ein paar in Milch eingeweichte und ausgedrückte Semmeln mit ein paar Eigelb und noch etwas Krebsbutter vermischt, nebst dem Schöttel und auf den Strudelfleck vertheilt, dieser dann nach Nr. 358. aufgerollt, mit Krebsbutter bestrichen und in Rahm und Zucker schöne Krusten gebraten.

361) Quark= oder Topperstrudel.

Wenn ein Quart guten Toppers mit einem Quarte Rahm und einigen Eiern gut abgerührt und mit Rosinen und Citronenschalen vermengt ist, wird ein nach Nr. 358. bereiteter Strudelfleck ausgezogen, mit flüssiger Butter bestrichen, die Füllung darüber vertheilt, der Strudel aufgerollt, in einem Tiegel mit kochendem Wasser angekocht, nun eine passende Platte in den Tiegel gestürzt, damit das Wasser in die Höhe steigt, dieses abgegossen, der Strudel mit Butter überträuft und ein wenig gebraten, bis er eine schöne Farbe hat.

362) Strudel mit Aepfelfüllung.

Während ein Strudelfleck nach Nr. 358. bereitet wird, läßt man einige Aepfel mürbe braten, dann werden sie aus der Schale gestrichen, das Kernhaus heraus gehoben, mit etwas heißer Butter, Rosinen, Citronenschalen und einigem Zucker abgerührt, diese Füllung auf den Fleck gleichheitlich vertheilt, derselbe nach 358. aufgerollt, mit Rahm, Zucker und Eidotter übergossen und schön saftig in einem mit Butter ausgeschmierten Casserolle gebraten.

363) Markstrudel.

Von demselben Teige wie zu den vorhergehenden Strudeln wird auch wieder hiezu ein Fleck ausgezogen, getrocknet, mit flüssiger Butter beschmiert, einige Eier mit Zucker und in Würfel klein geschnittenen Marke abgequirlt, der Fleck damit bestrichen, dann aufgerollt, wie bei Nr. 358, in einem mit Butter beschmierten Casserolle oder einer Schüssel schneckenförmig gerichtet, Rahm mit Zucker darüber gegossen, wenn er eingekocht hat, mit Eiern gerändert, nämlich die Eier mit Zucker zerrührt, und nach seiner Schneckenform darüber gegeben.

364) Reisstrudel.

Zu einem Strudel für 4 bis 6 Personen wird ein Viertelpfund rein geklaubter, gewaschener Reis in Milch zu einem Muß gekocht, mit Eiern, Zucker, Zimmt und etwas flüssiger Butter vermengt, damit der Reis nicht zu fest wird, von den Eiern am besten nur das Weiße zum Schnee geschlagen und wenige Dotter zugegeben. Diese Füllung wird dann auf den Fleck verbreitet, derselbe aufgerollt, begossen und gebraten, wie bei Nr. 358. schon erwähnt ist. Beim Anrichten kann noch Zucker und Zimmt daraufgestreut werden.

365) Fleisch-Strudel.

Während der Strudelfleck bereitet, ausgezogen und getrocknet wird, dünstet man ein Pfund Fleisch oder nimmt von Braten, Schinken oder anderem, zerwiegt es fein nebst Chalotten, Citronenschalen, Kräutern, dünstet es mit etwas Fett, nach Belieben auch Citronensaft. Dann wird Fleischbrühe, nebst Semmelbröseln daran gemengt, ein Eigelb dazu gerührt, das Gedünstete abgekühlt, auf den Fleck, wenn er zuerst mit Butter beschmiert ist, schön vertheilt, nach Nr. 358. aufgerollt, geformt, gebacken in einem mit

Fett oder Butter bestrichenen Casserol, mit etwas saurem Rahme, worunter auch Kappern können gemengt werden, saftig aufgekocht und so aufgetragen.

366) Cremestrudel.

Es wird ein Creme bereitet von Orangen, Nr. 358 oder anderem, nach Geschmack, solcher auf dem Strudelfleck verbreitet, wenn dieser vorher mit flüssiger Butter bestrichen ist, aufgerollt, geformt wie schon vorher erwähnt wurde, eben so gebacken wie der Vanillestrudel Nr. 359. und mit einem passenden Gusse von Wein mit Zucker, an Orangen abgerieben, oder anderem Gusse vor dem Auftragen ein wenig aufgekocht und mit einiger Sauçe oder passendem Chaudeau aufgetragen.

367) Spritzstrauben von Brandteig.

Um einen Brandteig zu sechs bis acht schönen Strauben zu machen, wird eine halbe Maß leichte Milch oder halb Wasser und Milch mit einem Stück Schmalz von der Größe eines Hühnereies in einem Tiegel aufgekocht, und indem sie noch heiß ist, so viel Mehl hineingerührt, bis es ein fester Teig wird, welchen man noch so lange arbeitet,

bis er sich vom Tiegel ablöst. Dann schlägt man 4 bis 5 gewärmte Eier daran, salzt oder zuckert ihn nach Geschmack, taucht ein Straubenrohr von unten in heißes Schmalz, gibt von dem Teig, während er noch warm ist, hinein, läßt ihn in die passende Pfanne in sehr heißes Schmalz laufen, zieht während starkem Schütteln der Pfanne den Teig nach der Runde herum, bis die Straube groß genug ist, wendet sie, sobald sie auf der einen Seite braun ist, nach der andern, bestreut sie noch heiß mit Zucker und backt eine nach der andern; doch muß immer das Schmalz durch frische Zuthat abgekühlt werden und darin beständig tief genug seyn, daß sie schwimmen können.

368) Zucker-Strauben.

In sechs Eßlöffeln voll warmen Weines und eben so viel Rahm wird Schnee von 5 Eiweis gerührt, 6 Eßlöffel voll gestoßenen Zuckers mit Zimmt an ein Viertelpfund Mehl gemengt, hinein geklopft, und sollte der Teig nicht dünn genug laufen, noch warmer Wein oder Rahm daran gegeben. Von diesem Teige füllt man einen Straubenlöffel, läßt ihn in heißem Schmalze schnell herum gehen, bis er leer ist,

rüttelt die Pfanne stark, wendet die Straube nicht um, biegt sie aber, wenn sie gebacken ist, geschwind über ein rundes Holz, bestreut sie mit Zucker und backt so alle andern.

369) Aepfelküchein.

Wenn schöne Backäpfel geschält, in Scheiben geschnitten und die Kerne ausgehoben sind, werden sie in solchen Teig, wie bei letzter Nummer angegeben ist, getaucht, schön braun aus heißem Schmalze gebacken, bestreut sie schnell mit Zucker und fährt mit glühender Schaufel so lange darüber, bis der Zucker fest ist und die Küchlein eine schöne Glaçe haben.

370) Gebackene Hollunderblüthe.

Man bereitet den Teig nach Nr. 367., taucht die Blüthentrauben eine nach der andern in diesen Teig und stößt sie geschwind in das kochende Schmalz, damit sie sich gleich schön ausbreiten. Wenn sie gebacken sind, gibt man sie auf ein Sieb oder auf Brodschnitten, damit sich das Schmalz absetzt und bestreut sie gut mit Zucker, ehe man sie aufträgt.

Ebenso werden Schneeballen, Brenn-

nesseln und Salbey, auch Semmelschnitten und Verschiedenartiges gebacken.

371) Gebackene Zwetschgen, Weichseln oder Kirschen.

Die frischen Zwetschgen werden von ihren Steinen befreit, an Stelle dieser abgezogene Mandeln hinein gedrückt, die Zwetschgen in dem Teige nach Nr. 83 umgewendet und schnell gebacken, wie die Aepfel bei Nr. 369., eben so auch die Kirschen und Weichseln. Man schneidet diesen nur die Stängel um die Hälfte ab, daß man sie eben noch fassen kann.

372) Erdäpfelküchlein.

Man rührt geriebene Erdäpfel mit Eierschnee und Zucker flaumig, knetet mit etwas Mehl einen Teig davon, der sich walchen läßt, schneidet aus einigen kleinen Flecken runde oder verschieden formige, ganz dünne, kleine Fleckchen, bestreicht sie mit Butter, dick mit Zucker und Zimmt, wendet sie dann in dem Teige nach Nr. 367. und backt sie schön langsam aus heißem Schmalze.

373) Erdäpfelstrauben.

Wenn ein Quart Milch mit einem

Stücke Butter siedet, streut man mit Mehl gemischte, gesalzene Erdäpfel hinein, bis der Teig fest ist, schlägt ein Ei nach dem andern dazu, läßt ihn, wenn er dünn genug ist, durch das Straubenrohr nach Nr. 367. und backt ihn eben so.

374) Brandschmarren.

Nach Nr. 367. wird ein Teig bereitet, dieser in heißes Schmalz in einen weiten Tiegel gegossen, mit dem Nudelscharrer immer umgewendet und zerstochen, wo er braun wird, bis alles schön bräunlich ist. Es können nach Belieben geschnittener Schnittlauch, feine Zwiebeln oder fein geschnittene Citronenschalen in den Teig gegeben werden.

375) Ordinärer Mehlschmarren.

Man rührt in ein Viertelpfund Mehl so viel Milch nebst etwas Salz, bis es ein strenger Teig ist, gießt einiges flüssiges Schmalz, nach und nach einige Eier und Schnittlauch dazu, rührt ihn gut, gießt ihn in einen weiten Tiegel mit heißem Schmalze, wendet ihn, wenn er braun wird, sticht ihn fleißig zu kleinen Bröckeln, die von allen Seiten Farbe ha-

ben sollen, und richtet ihn, wenn er schön braun ist, an.

376) Erdäpfelschmarren.

Die geriebenen und gesalzenen Erdäpfel werden mit Mehl ein wenig angetrocknet, Eier mit Milch abgequirlt, Schmalz in der Pfanne heiß gemacht, die Kartoffeln gut darin ausgebreitet, geschwind die Eier darüber gegossen, mit dem Nudelscharrer klein brööslich zerstoßen und schön räsch und hellbraun angerichtet.

377) Süßer Erdäpfelschmarren.

Man reibt die Kartoffeln, streut zugleich Zucker und Zimmt darüber, arbeitet sie damit gut durcheinander, rührt sie in Eierschnee, gibt so viel Mehl dazu, bis sich der Schnee abtrocknet, verbreitet es im Tiegel auf heißem Schmalze, nimmt einige Gabeln in beide Hände, womit man ihn nun behende zerreißt, bis er groß raumlich ist und bestreut ihn im Tiegel noch stark mit Zucker und Zimmt.

378) Erdäpfel-Schmarren mit saurem Rahme, Sardellen, übrig gebliebenem Braten oder Schinken.

Die Erdäpfel werden klein zerschnitten,

in saurem Rahm aufgekocht, Mehl hinein gestäubt, die geputzten klein geschnitten, Sardellen und gewiegte Petersilie dazu gegeben, in die Pfanne zu heißem Schmalze gebracht, auf der untern Seite schön ausgebacken, theilweise umgewendet, wenn alles schön braun ist, in würfliche Bröckeln zerhackt, geschwind aufgetragen und eine Rogner = oder Sardellensauce sehr passend dazu gegeben. Es können statt den Sardellen auch kleine Häringe, Schinken, Braten oder Bücklinge genommen werden.

379) Semmelschmarren.

Halb harte Semmel werden in dünne Schnittchen aufgeschnitten, zu 3 Semmel 6 Eier mit Rahm gerührt und eine Weile stehen gelassen, bis der Rahm mit den Eiern in die Semmeln gedrungen ist. Man rührt sie nun in einen Teig nach Nr. 367 und backt diesen Schmarren ebenso, wie jenen.

380) Aepfelschmarren.

In den Teig bei den Zucker = Schmarren von Nr. 368 werden einige fein aufgeschnittene Aepfel, nach Belieben auch fein geschnittene Citronenschalen gemengt und ebenso gebacken, wie bei Nr. 374 der Brandschmarren.

381) Erdäpfelschmarren ohne Eier und Milch.

Man nimmt die Erdäpfel auf das Nudelbrett, breitet sie, wenn sie gerieben sind, recht aus, bestäubt sie mit Mehl und Salz, schüttelt sie um und über sich, wirft sie dann in einen Tiegel mit heißem Schmalz, bratet diesen Schmarren langsam räsch und giebt ihn zu Rogner-, anderer Sauce oder Compote.

382) Erdäpfelschmarren ohne Mehl und Milch.

Man zerdrückt die Kartoffeln warm, giebt sie in eine Schüssel, schlägt Eier daran, giebt Salz oder auch etwas Zucker dazu, röstet in Butter eine Hand voll Semmelbröslein gelb, scharrt sie stark unter die Kartoffeln im heißen Schmalze und richtet, wenn sie schöne Farbe haben, den Schmarren geschwind an, ehe er zu trocken wird.

383) Quark oder Topperschmarren.

Eine halbe Maß Topper wird mit saurem oder süßem Rahm fein abgerührt, mit Mehl abgetrocknet, in einen Tiegel nebst Kümmel und Salz auf heißes Schmalz gebracht und fein bröslich gebacken.

384) Reis- und Griesschmarren.

Wenn von $\frac{1}{8}$ Pfunde Gries oder Reis ein Muß gekocht ist, läßt man es erkalten, schlägt ein paar Eier dazu, rührt etwas Butter und Mehl daran, giebt alles nebst Zucker und Zimmt in heißes Schmalz in die Pfanne, zerstößt es mit dem Scharrer schön gleich, und bestreut ihn beim Auftragen reich mit Zucker und Zimmt.

385) Quark- oder Toppernudeln.

Man treibt eine halbe Maß abgetrockneten Topper mit 2 Löffel voll flüßiger Butter ab, schlägt zwei Eier dazu, giebt etwas Salz daran und stäubt so viel Mehl darauf, bis ein fester Teig wird, der sich walchen läßt. Wenn er einen kleinen Finger dick ausgewalcht ist, werden länglicht viereckige Nudeln kleinen Fingers groß aus dem Flecke geschnitten, in Mehl umgewendet, in eine mit Butter bestrichene Raine gesetzt, heißes Schmalz dazu gegossen, worin man sie auf beiden Seiten schön braun werden läßt, süßer oder saurer Rahm dazwischen gegeben und ehe dieser eingekocht ist, saftig angerichtet.

386) Semmel-Nudeln.

Man schneidet halb harte Semmeln (Milchbrode) in Spalten, betropft sie mit Milch, zerkleppert, sobald sie angeschwollen sind, eben so viele Eier, als man Semmeln nimmt, richtet sie, nachdem die Semmeln mit Zucker und Zimmt bestreut sind, in eine mit Butter bestrichene Raine, läßt sie ein wenig Farbe bekommen, gießt, wenn sie umgewendet sind, die Eier darauf, welche auch mit etwas Rahm und Zucker gemischt seyn können, sticht, während die Eier noch recht saftig sind, die Nudeln mit einem Löffel oder Scherrer heraus, läßt an jeder Nudel gleich viel Eierraumeln, bestreut sie stark mit Zucker und Zimmt und trägt sie warm auf.

387) Semmelnudeln anderer Art.

Die Semmeln werden abgerieben, in 4 Theile geschnitten, jeder Theil ein wenig zugerundet, mit Rosenwasser, Wein, Meth oder Liqueur so viel bespritzt, bis sie weich werden und anquellen, in eine geräumige Raine in heiße Butter neben einander gegeben, in die Röhre gesetzt, gerührte Eier mit Rahm darauf gegossen und wenn sie zu kochen anfangen, gestossener Zucker auf jede Nudel gestreut,

damit sie auch oben geschwind eine schöne Farbe bekommen. Man kann auch eine Prise feingeschnittener Mandeln auf jede Nudel geben, muß aber, ehe diese sehr gelb sind, die Nudeln geschwind ausstechen und mit gleichen Kanten von Eierraumeln auf die Schüssel ordnen. Diese Speise ist sehr schnell bereitet und figurirt doch als eine der feinsten, süßen Nebenspeisen.

388) Erdäpfel=Nudeln.

Mehlige Erdäpfel werden warm zerdrückt, mit Mehl, etwas Salz und ein paar Eiern der Teig angeknetet, etwas Milch mit flüssiger Butter dazugegeben und unter der Hand, bis er recht glatt und zart ist, gearbeitet. Nun macht man Laibchen daraus, dreht diese zu langen dicken Schnüren, stutzt mit dem Messer fingerlange Nudeln herab, bemehlt sie gut, legt sie in eine Raine oder Tiegel neben einander in heißes Schmalz, gießt, wenn sie Farbe haben, Rahm mit Eier und Zucker darauf, läßt diese anraumeln, und trägt sie saftig auf.

389) Gestutzte und geschnittene Nudeln in Milch abgetrocknet.

Wenn man einen schönen Nudelteig

angemacht hat, wird er nicht so dünn, wie zu Suppennudeln ausgewalcht, in Streifen, wieder in starke Messerrücken dicke Nudeln geschnitten, in einem Tiegel Milch mit Butter heißgemacht, diese Nudeln darin eingekocht, Butter nachgegeben, und wenn sie fleißig umgewendet worden und durchaus schöne Raumeln haben, zu Tische gegeben. Man kann auch für einige Kreuzer Vanille in der Milch mit aufkochen lassen, oder eine Krebsbutter in der Milch mitkochen, ehe diese an die Nudeln gegossen wird.

390) Eine Eskadron von gefüllten Semmelnudeln mit Chaudeau.

Von einer beliebigen Anzahl harter Semmeln wird die Rinde abgerieben, die Semmeln in 4 Theile geschnitten, und mit Milch befeuchtet. Zu 8 Semmeln wird z. B. ein Quart Wein mit 4 Eierdottern und 4 Loth Zucker abgerührt, ein Viertheil hievon verwendet, mittelst eines Pinsels die Semmeln bestrichen, welche auf eine große, länglicht viereckige Oblate gesetzt und diese wieder auf ein Blech gelegt werden, jedoch so, daß sie mit der kleinen flachen Seite aufsitzen und mit der größern alle zu einer Seite der Länge nach

hinsehen. Wenn sie schön bestrichen sind, werden sie einen Augenblick in eine warme Röhre gegeben zum Trocknen und sogleich wieder heraus gezogen. Indessen müssen so viele Weichseln oder Kirschen mit verkürzten Stängeln als Semmeltheile da sind, in Wein mit Zucker, Gewürzen oder Zimmt angekocht seyn, und drückt dann jedem Semmeltheile auf dem Giebel eine solche Kirsche ein, daß der Stängel und noch ein Käppchen der Kirsche sichtbar bleibt. Nun werden sie wieder in die Röhre gegeben, daß sie heiß bleiben, indessen von dem übrigen Wein mit Eiern und dem abgeseihten Safte der Kirschen auf Gluth ein schönes Chaudeau nach Nr. 595. gequirlt, dieses auf die Raine zwischen die Semmeln gegossen und so die Oblate mit der ganzen Eskadron, wenn sie sehr groß ist, über zwei Platten aufgetragen. Bei Tische werden sie dann einzeln mit einem Messer oder Löffel abgehoben.

391) Ordinäre Semmelnudeln.

Die Semmeln werden nach letzter Nummer hergerichtet, mit Milch befeuchtet, in einen Tiegel mit flüssigem Schmalze gesetzt, mit Zucker und Zimmt bestreut, oder mit

Salz, Schnittlauch und Kümmel, dann zu 4 Semmeln ein Quart Milch mit 4 Eiern zerrührt, darüber gegossen und wenn sie Raumeln haben, aufgetragen.

392) Gefüllte Milchbrödchen.

Die Milchbrode werden entzwei geschnitten, mit der Rindenseite auf eine Schüssel gesetzt und soviel Milch dazu gegossen, daß sie darin stehen; es kann in dieser Milch auch Zucker gekocht werden, dann muß sie aber erst wieder verkühlen. Indessen werden gereinigte Weinbeeren und Rosinen in etwas Zucker, Zimmt und Wasser auf Gluth gesetzt, bis sie groß aufgelaufen sind, und die Flüssigkeit eingesaugt haben. Hierauf nimmt man aus jeder von den Semmeln, welche indessen weich geworden sind, mit einem Löffel von der Krume heraus, gibt das Ausgehobene nebst Zucker, feingewiegten Citronenschalen und einem Eigelb zu den Weinbeeren, mengt es gut untereinander, läßt es eine Minute auf Gluth anziehen, füllt die Brödchen gleichheitlich damit, setzt sie dann in Rahm mit Zucker und Eiern abgerührt, in die Röhre und trägt sie, sobald sie Farbe haben, sammt der Schüssel auf.

393) Milchbrödchen in Krebsbutter mit Füllung.

Diese werden auf gleiche Art bereitet, wie letzte Nummer angibt, nur statt der Weinbeeren ein oder ein paar Krebsschweifchen nebst Butter zu den Semmeln gerührt, eingefüllt, und die Begießung mit Rahm und Krebsbutter nach Nr. 503. bereitet, aber nach letzter Nummer aufgetragen.

394) Milchbrödchen mit Schinken oder Bratenfüllung.

Wenn die Milch- oder Semmelbrödchen nach Nr. 392. zugerichtet sind, wird zu 8 Brödchen ein Achtelpfund Schinken gewiegt, dieser mit Speck, einem Eidotter, Kräutern und Zwiebeln vermengt, ein wenig gedünstet, in die Brödchen gefüllt, und saurer Rahm darüber gegossen, worin man nun die Brödchen aufkochen läßt. Wenn Braten gewählt wird, kann statt sauren Rahmes auch süßer Rahm mit Eiern genommen, in die Füllung von Braten auch Sardellen oder Rosinen gemischt, übrigens nach Nr. 392. gebraten und aufgetragen werden.

305) Milchbrödchen mit Compotfüllung.

Es wird ein Compotmuß nach Nr. 455. bereitet und die Semmeln nach Nr. 392 hergerichtet. Während das Compot dünstet, werden sich die Brödchen gehörig aufweichen, und nun füllt man sie und giebt sie mit Chaudeau nach Nr. 595. zu Tische. Ebenso können sie mit Creme, mit Chocolade, mit Meth gefüllt, und mit passendem Chaudeau aufgetragen werden. Die mit Chocoladefüllung sind mit Weinsauçe nach Nr. 35. und jene mit Methfüllung mit einer Rosinensauçe nach Nr. 260 sehr angenehm.

396) Milchbrödchen mit Reis- oder Griesfüllung.

Diese sind wohlfeil und besonders nahrhaft und ergiebig. Man kocht zu 6 Semmeln von einem Viertelpfunde Reis oder Gries ein Muß nach Nr. 411. oder 412., füllt die Brödchen, wenn sie aufgeweicht, wie die Nr. 392. angiebt, innenher gut mit Zucker und Zimmt bestreut und mit dem Muße recht voll, etwas stark gehäuft sind, bestreut sie wieder mit Zucker und Zimmt und läßt sie in Rahm mit Eiern und gewiegten Citronenschalen etwas einkochen, wie nach Nr. 392.

397) Mit Topper oder Quark gefüllte Milchbrödchen.

Man rührt den Quark mit Eiern, Zucker und Weinbeeren, oder mit Salz, Kümmel, Schnittlauch und etwas Butter zart, füllt solche wie Nr. 392. beschriebene Mildbrödchen damit gehäuft voll, bestreut sie wieder entweder mit Zucker und feingeschnittenen Citronenschalen oder mit Kümmel und Schnittlauch, gießt versüßten oder gesalzenen, süßen oder zu letzterem auch sauren Rahm darüber, läßt sie einkochen und gibt sie sammt der Schüssel oder Raine, worin sie gebraten sind, zu Tische.

398) Topper-Pfanzeln.

Wenn der Topper mit gutem süßen Rahme zerrührt ist, (man rechnet zu einem Quart Topper ein Quart vom besten Rahme,) so wird ein Achtelpfund frische Butter abgetrieben, bis sie zu Schaum geworden ist, 4 bis 5 Eigelb mit dem Topper in die Butter gerührt, 4 bis 5 Löffel voll Zucker, ein paar Hände voll kleiner, gereinigter Weinbeeren, von einer halben Citrone die fein zerwiegte Schale und zuletzt der Schnee von 5 Eiern, oder wenn man will, eine Hand voll abge-

zogener, zerschnittener Mandeln dazugemengt, ein Pfanzelmodell mit Butter beschmiert, mit Semmelbröseln bestreut, der Teig hineingebracht, schön gebacken und auf eine Platte zum Auftragen gestürzt.

399) Topper-Pfanzeln anderer Art.

Man rührt ein Achtelpfund Schmalz oder Butter zu Schaum, rührt ein paar gewärmte Eier dazu, giebt ein Quart sauren Rahm, 1 Quart Topper, Salz, feingeschnittenen Schnittlauch, gestoßenen und gesiebten Anis oder Kümmel, oder auch statt dessen zerwiegte Sardellen hinein, füllt, wenn alles gemengt ist, ein Modell, welches mit Butter bestrichen und mit Semmelbröseln bestreut ist, damit, backt das Pfanzel schön, stürzt es auf eine Platte und trägt es auf.

400) Nudel-Pfanzeln.

Wenn schöne, geschnittene Nudeln nach Nr 12. fertig sind, brüht man sie, flößt sie ab, reibt Parmesankäse, bestreicht ein Pfanzelmodell mit Butter, streut es mit Semmelbröseln aus, macht eine Lage von Nudeln auf den Boden, giebt darüber geröstete Semmelbröseln, dann eine Lage Käse, wieder Nu-

deln, Bröseln und Käse, bis zuletzt Nudeln alles decken, übergießt diese mit heißer Butter, mit saurem oder süßem Rahme, stürzt es, wenn es langsam gebacken und eine schöne Farbe hat, aus dem Modell und trägt es auf.

401) Fridaternudel-Pfanzeln.

Diese werden nach Nr. 48. gebacken und geschnitten. Dann wird ein Modell mit Butter bestrichen, mit Semmelbröseln ausgestreut, Nudeln hingegeben, dazwischen Weinbeeren, Zucker und Citronenschalen gestreut, lagenweise Rahm mit Eiern abgerührt, und wieder Nudeln darauf gegeben, schön gebacken, aus dem Modell gestürzt und aufgetragen.

402) Fridater-Nudelpfanzeln mit Krebsen.

Wie bei den vorigen Nummern wird ein Modell mit solchen Nudeln auf dem Boden belegt, Krebsbutter mit Rahm gemengt darauf gestrichen, Krebsschweifchen darauf gestreut, Nudeln und Rahm mit Krebsbutter, dann Schweifchen, zuletzt Nudeln und Rahm

eingefüllt, gebacken und wie andere Pfanzeln aufgetragen.

403) Fridaternudel-Pfanzeln mit Schinken.

Dieses wird nach voriger Nummer bereitet, nur statt der Krebse gewiegter Schinken und Kappern in Lagen gegeben oder untereinander gemengt, mit saurem Rahm und Kappern begossen, gebacken, wie letztere und eben so aufgetragen.

404) Fridaternudel-Pfanzeln mit Aepfeln.

Es wird wie vorhergehendes, zubereitet, die Aepfel werden zu Muß verkocht mit Wein und Weinbeeren, schichtenweise zwischen die Nudeln gebreitet, fein zerwiegte Citronen oder Orangenschalen hineingemischt, mit Wein-Chaudeau nach Nr. 595. aufgekocht und aufgetragen.

405) Semmel-Pfanzeln.

Von einigen halbharten Semmeln werden Scheiben geschnitten, diese in flüssiger Butter eingetaucht, mit Zucker bestreut, in Ei umgewendet, mit Semmelbröseln bestreut, aus Schmalz gebacken, in eine mit Butter

beschmierte Raine gelegt, schichtenweise dazwischen Rahm und so viele Eier gegossen, als man Semmeln dazunahm, und wenn es gut saftig eingekocht hat, entweder mit der Raine oder Schüssel, in der es gebraten ist, aufgetragen oder herausgestürzt.

406) Semmelpfanzeln anderer Art oder versoffener Kapuziner.

Semmeln werden in 4 Spalten getheilt und in gesalzenen und mit Eiern abgerührten Rahm geweicht. Darauf nimmt man sie heraus, backt sie aus heißem Schmalze, bestreut sie geschwind mit Zucker und Zimmt, belegt damit eine Casserole oder Schüssel, giebt ein paar Hände voll gereinigte Rosinen darauf, Wein mit Zucker und Zimmt darüber und trägt es, wenn es aufgekocht hat, mit der Schüssel auf.

407) Leberpfanzeln.

Wenn 1 Pfund Leber ausgeblutet und gehäutet ist, wird sie zerwiegt mit Chalotten, Citronenschalen, Majoran und etwas Speck, mit 2 bis 3 Eiern abgerührt und Salz und so viel Semmelbröseln hineingeweicht, bis es ein fester Teig ist, der dann stark abgeklopft

und weil die Leber sehr anzieht, wieder entweder mit Schnee von einigem Eiweiß oder einer Tasse mit guter Milch angefeuchtet werden muß. Man kann nun auch einige Hände voll gereinigter Weinbeeren, Rosinen, und, will man dieses Pfanzel ganz süß bereiten, noch ein Stück Zucker in der Milch aufkochen und diese wieder abkühlen, ehe man sie daran giebt. Nun bestreicht man ein Modell dick mit Butter, streut Semmelbröseln hinein, gibt den Teig in den Modell, läßt das Pfanzel schön braun backen, stürzt es auf eine Platte, besteckt es mit Mandeln, gießt eine süße, nämlich eine Rosinen- oder Weinsauce darüber, und giebt es so zu Tische.

408) Gries-Pfanzel.

Wenn zu einem Pfanzel für 4 Personen ein Viertelpfund Gries mit Milch oder Wasser abgekocht worden, rührt man die Schale von einer halben Citrone, etwas Salz, nach Geschmack Zucker, auch etwas guten Rahm und 2 bis 3 Eier daran nebst einem Stückchen zerflossener Butter, schlägt es, bis es glatt ist, giebt es dann in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelbröseln

ausgestreutes Pfanzelmodell, backt es und bestreut es heiß mit Zucker und Zimmet.

409) Reis-Pfanzel.

Dieses wird eben so bereitet, wie das Griespfanzel und, mit Zucker und Zimmt bestreut, aufgetragen; nur muß es etwas mehr Zuthat von Milch bekommen, weil der Reiß sich fester kocht, als der Gries.

410) Kartoffel-Pfanzel.

Wenn 6 bis 10 schöne Kartoffeln mehlicht zerdrückt sind, rührt man eine Tasse gute Milch nebst Salz, nach Geschmack Zucker, auch fein zerwiegte Citronenschalen, etwas Mehl und eine Hand voll Weinbeeren dazu, füllt ein Modell damit, wie bei den vorigen Pfanzeln, und backt es schön. An die Stelle der Rosinen kann auch Schnittlauch gewählt werden, dann bleibt aber der Zucker weg.

Verschiedene Muße und Auflauf.

411) Reis-Mus. (Koch)

Zu $\frac{1}{4}$ Pfund gereinigten Reis werden $1\frac{1}{2}$ bis 2 Maß Milch gerechnet, der Reis zuerst

mit heißem Wasser angebrüht, wieder mit reinem heißen Wasser zum Feuer gesetzt, bis er gebrochen ist, dann herausgenommen, mit Milch aufgekocht, bis er recht mild geworden, fleißig gerührt, öfters Milch zugegeben, wenn er zu fest werden will, und beim Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreut.

412) Gries-Muß. (Koch)

Man stellt eine Maß Milch über Gluth, säet, wenn sie kocht, ein Quartglas voll Gries unter beständigem Rühren hinein, kocht ihn mit einem Stückchen Butter und etwas Zucker recht dick, gießt, wenn es zu dick werden will, fleißig Milch zu und streut beim Auftragen Zucker und Zimmt darüber.

413) Semmel-Muß.

Es wird auf eine harte, aufgeriebene Semmel eine Maß gute Milch gerechnet, die Milch in einer Pfanne auf Feuer gegeben, sobald sie siedet, die Semmeln hineingesäet, rührt es mit einem Stückchen Zucker und Butter schön gleich, läßt es wenig einkochen, giebt zuletzt 1 oder 2 mit Milch abgerührte Eidotter dazu, rührt es nur vom Feuer entfernt noch

eine Weile und bestreut es auch beim Anrichten, wie die Vorigen.

414) Erdäpfel-Muß mit Milch.

Wenn die Kartoffeln warm geschält, zerdrückt und wenig gesalzen sind, werden sie in eine Schüssel gebracht, mit lauwarmer Milch zu feinem Muß abgerührt, das Gelbe von einigen Eiern nebst Zucker dazu gegeben, bis es ein ganz dünnes, laufendes Muß ist, dann stäubt man Mehl daran, läßt es damit etwas dick kochen, gießt aber gleich wieder warme Milch nach, bis es gehörig ausgekocht ist; es können auch gereinigte Rosinen oder Schnittlauch darein gegeben oder nur mit Zucker und Zimmt aufgetragen werden. Extra fein wird es durch mehreren Zucker, welcher an einer Citrone oder Orange abgerieben, oder mit Vanille gestossen worden und mit gestossenen Mandeln aufgekocht, beim Anrichten dann mit Zucker oder geriebener Chokolade bestreut, und mit einer glühenden Schaufel der Zucker festgebrannt, wie bei Creme.

415) Auflauf von Erdäpfeln.

Man kocht einen Brei oder Muß nach letzter Nummer, läßt es völlig erkalten, giebt

noch einige Eier, etwas Rahm, Zucker und flüßige Butter dazu, klopft es, bis alles recht glatt ist, gießt es dann in ein mit Butter bestrichenes Modell, bestreut es, wenn es eine schöne Farbe hat und hoch aufgegangen ist, geschwind mit Zucker und Zimmt und richtet es an.

416) Auflauf von Reis.

Wenn ein Reismuß nach Nr. 411 bereitet und etwas erkaltet ist, rührt man einige Eier daran, bestreicht ein großes oder mehrere kleine Modelle und backt darin den Auflauf wie den vorhergehenden.

417) Gries-Auflauf.

Man reibt an einer Citrone ein Stück Zucker ab, giebt es in ein nach Nr. 412 bereitetes Muß nebst einigen Eiern und Rahm, und backt es dann wie bei Nr. 416. Ebenso wird auch der Semmelauflauf bereitet und gebacken.

418) Auflauf von Kindsmuß mit Vanille.

Man nimmt zu 1 Maß Milch 4 bis 5 Löffel voll Mehl, rührt dieses mit etwas Milch zu dickem Teige, giebt nach und nach alle

Milch daran, kocht es während beständigem Rühren dicklich, läßt es auskühlen, rührt 4 bis 6 Eigelb und nach diesem auch den Schnee von 6 Eiweiß nebst ein paar Loth Zucker, welcher mit Vanille gestossen ist, darein, bestreicht eine Reif- oder Randschüssel mit Butter, rührt das Muß hinein, läßt es in der Röhre oder zwischen unter und übergegebener Gluth schön auflaufen und zu schöner Farbe backen und bestreut es beim Anrichten mit Zucker.

419) Auflauf von schwarzem Brode.

Wenn man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Schaum gerührt hat, schlägt man nach und nach 4 bis 6 Eier dazu, wovon aber das Weiße zu Schnee zurückbehalten wird, reibt ein halbes Pfund gutes, trockenes, schwarzes Brod fein auf, befeuchtet dieses mit einem Glas voll rothen Weines, giebt dieses zu Butter, Eier und einer Hand voll abgezogener, fein gestossener Mandeln, Nelken und Zimmt, giebt es in eine mit Butter bestrichene Reifschüssel oder Modell, backt es nach Nr. 418 und trägt es mit Zucker bestreut auf.

420) Citronen- oder Orangen-Auflauf.

Man reibt 4 Loth Zucker an einer Orange

oder Citrone ab, stößt eine Hand voll Mandeln, rührt $\frac{1}{8}$ Pfund Butter zu Schaum, giebt 5 Eidotter daran, schlägt von 5 Eiweiß einen Schnee, giebt, wenn in die Butter mit Eiern Semmelbröslein, so viel sie anziehen, gerührt sind, Zucker, Mandeln und Eischnee dazu, rührt alles zart, giebt es in eine Reifschüssel oder Modell und backt es in der Röhre. Beim Auftragen wird es mit Zucker bestreut.

421) Biscuit-Auflauf.

Hartes Biscuit ist dazu verwendbar, welches man fein stößt, giebt noch einigen Zucker dazu, rührt einige Eidotter und den Schnee von so vielen Eiern dazu, bis alles zu einem dünnen Muß wird und backt es eben so, wie den Auflauf bei letzter Nummer.

422) Krebs-Auflauf.

Es wird 1 Viertelpfund Krebsbutter abgetrieben, einige Löffel voll Krebs-Käse-Schöttel nach Nr. 88 mit 4 Eidotter zerrührt, gestossene Mandeln, Zucker und Zimmt dazu gegeben, der Schnee von 4 bis 5 Eiweiß hinein gegossen, alles gut durch einander gemengt, zuletzt nach Belieben 15 bis 18 Krebs-

schweifchen hineingelegt und wie jeder der vorhergehenden Auflaufe gebacken.

423) Aepfelmuß = Auflauf.

Zu einem Auflauf für 4 Personen können 8 schöne, große Aepfel gebraten werden. Man drückt das Mark heraus, befreit sie von der Kernkapsel, zerschmilzt 4 Loth gestossenen Zucker, giebt diesen nebst dem Schnee von 4 Eierweiß und einem Stücke an einer Citrone abgeriebenen und gestoßenen Zucker dazu, rührt alles recht schaumig, häuft es auf einen Teller zu einem Berge in die Höhe, stellt es in eine abgekühlte Röhre mehr zum Trocknen als zum Backen und trägt es, wenn es aufgelaufen ist, geschwind auf.

424) Chocolade = Auflauf.

Für 4 bis 6 Personen werden 2 Täfelchen oder 4 Loth Chocolade fein gerieben oder geschabt, mit süßem Rahme zu einem starken Teige gerührt, verdeckt etwas stehen gelassen, 4 Loth gute, frische Butter zu Schaum, dieses mit 4 Eiern recht zart gerührt, eine Hand voll gestossener Mandeln nebst dem Chocolade und zuletzt, wenn alles schön gleich vermengt ist, der Schnee von 4 bis 6 Eiweiß hinein gezogen,

ein Modell damit gefüllt, schön gebacken und mit Zucker bestreut, aufgetragen.

425) Kälber-Milz-Auflauf.

Man nimmt 3 bis 4 schöne Milze, klopft sie stark, streicht sie aus und zerrührt das Ausgestrichene recht schaumig. Die Häute kann man noch in einer Suppe mitkochen, welche gut davon wird. Wenn nun auch $\frac{1}{8}$ Pfund Butter zu Schaum gerührt und mit 4 bis 5 Eidotter nebst der Milz-Füllung zart geklopft, die Schale einer Citrone nebst Salz, Gewürz, Chalotten und dem Safte einer Citrone gut vermengt ist, wird ein Schnee von 6 Eierweiß hineingezogen und gebacken, wie die Auflaufe bei den vorhergehenden Nummern.

426) Lungen-Auflauf.

Von einer nach Nr. 268 gesottenen Lunge wird $\frac{1}{2}$ Pfund fein zerwiegt, eine Hand voll Rosinen und Weinbeere gereinigt, mit der Lunge in etwas Fette gedünstet, $\frac{1}{8}$ Pfund Butter zu Schaum gerührt, mit 4 Eiern abgeklopft, mit der abgekühlten Lunge und fein geriebenen Semmelbröslein abgetrieben, gesalzen, Citro-

nenschalen, Petersilie fein zerwiegt hineingerührt und in einem Casserolle oder einer Reifschüssel gebacken, wie die Auflaufe in vorigen Nummern.

427) Auflauf von Bratenresten.

Wird ebenso bereitet, wie der Lungen-Auflauf, nur kann hier z. B. mehrerlei Fleisch von Geflügel, Schinken und anderes benützt werden; wenn man es nicht erst dünstet, muß es mit etwas heißer Butter begossen werden, damit es nicht zu trocken ist.

428) Semmel-Auflauf, ganz ordinair.

Man quirlt 4 Eier mit einem Quart Rahm ab, giebt etwas Zucker an Citronen abgerieben hinein und begießt damit 3 fein aufgeschnittene, halb harte Semmeln. Wenn diese sich darin gut verweicht haben, giebt man dieses in eine mit Butter bestrichene Reifschüssel; in kurzer Zeit ist es aufgezogen und fertig.

Verschiedene Mehlspeisen mit Germ oder Hefe bereitet. *)

420) Ordinaire aufgegangene oder bayerische Dampfnudeln.

Ein Pfund vom feinsten Mehle stellt man in einer Schüssel an einen warmen Ort, öffnet, wenn es ein wenig lau geworden, in der Mitte eine Grube, giebt 3 Löffel voll guter weißer Bierhefe in die Grube und eben so viel lauwarme Milch, rührt ein kleines Dämpfel oder einen Hebel damit an und läßt es an warmem Orte stehen, bis es um die Hälfte in die Höhe gegangen und größer ist. Dann wird in einer Tasse warmer Milch ein Stück Butter von der Größe eines Hühnereies geschmolzen, diese nebst einem Ei und Salz in das Dämpfel und zu dem übrigen Mehle gerührt, dieser Teig immer nach aufwärts so lange und stark geklopft, bis er sich von der Schüssel und dem Löffel rein ablöst, nun

*) Die Mehlspeisen, mit Germ oder Hefen bereitet, sind minder zuträglich für die Gesundheit, als alle andere Auch ist nicht überall und nicht immer gute Hefe zu bekommen, weßwegen auch andere Backwerke stets den Vorzug erhalten, und die Mehlspeisen, mit Hefe zubereitet, hier nur in so geringer Anzahl erscheinen.

wieder an einen warmen Ort gestellt, und mit einem Tuche verdeckt, bis er schön in die Höhe gegangen ist. Jetzt beståubt man das Nudelbrett mit Mehl, taucht eine scharfen Blechlöffel in Mehl, giebt auch in die Schüssel auf den Teig einiges, löst besonders den Rand des Teiges mit Mehl recht schön ab und sticht mit dem Löffel kleine Nudeln einer mittelgroßen Nuß ähnlich, heraus, welche dann auf das Nudelbrett neben einander auf Mehl gesetzt werden. Wenn alle schön gleich heraus gemacht sind, deckt man wieder ein Tuch darüber und läßt sie an warmem Orte aufgehen, indessen in einem weiten Tiegel bis einen Fingergliedes hoch gute Milch nebst $\frac{1}{8}$ Pfund Butter gegeben wird. Wenn diese auf der Gluth warm geworden, setzt man die Nudeln hinein, welche etwas über die Milch heraussehen müssen, da sie sonst ertrinken; auch darf man den Tiegel nicht mehr von der Gluth bringen, und muß den Deckel darüber so gut als möglich schließen, nemlich durch herum gelegte, warme, feuchte Tücher. Die Gluth darunter soll in der Mitte sehr gleich vertheilt, nach aussen aber viel stärker seyn, wonach sie in einer guten Viertelstunde fertig sind. Man hebt sie nun mit dem Nudelscharrer

sammt den Raumeln auf eine Platte heraus, läßt von allen die Raumeln aufwärts schauen, bestreut sie geschwind mit Zucker, giebt ihnen ihre Milchsauçe unter, oder bereitet eine kurze, gute, süße Rahmsauçe nach Nr. 51.

430) Dampfnudeln auf andere Art.

Man stellt ein halbes Pfund vom schönsten Mehl nebst etwas Salz an einen warmen Ort, indessen in einem Topfe 2 Löffel voll Hefe, 3 Löffel voll zerschmolzener, frischer Butter, eben so viel warmer guter Milch nebst einem Eidotter und einem ganzen Ei fleißig unter einander gequirlt und nach und nach an das Mehl zu einem zarten Teige gerührt wird. Man läßt ihn bedeckt an warmem Orte aufgehen, stäubt dann Mehl auf das Nudelbrett, sticht mit einem bemehlten Blechlöffel schöne, gleiche Nudeln, einer kleinen Nuß ähnlich, heraus, welche man, auf dem Nudelbrette verdeckt, eine Weile an warmen Ort stellt, bis sie schön aufgegangen sind. Nun setzt man einen flachen, weiten Tiegel mit 4 Loth Butter und Rahm, mit 2 Loth Zucker und einem Stückchen Vanille auf Gluth, legt, wenn dieses zu kochen anfängt, die Nudeln hinein, welche nur etwas über die Hälfte in dem Rahme sitzen dürfen,

hebt sie, wenn sie gut verdeckt eine kleine Viertelstunde gekocht haben, mit den Raumeln heraus, oder bereitet einen Chaudeau oder eine Krebssauce dazu. Auch kann an die Stelle der Vanille in den Rahm ein Stück Krebsbutter gegeben und die Nudeln auf der Platte mit Krebsschweifchen verziert werden.

431) Ordinairer Kugelhopf.

Es werden 4 Eier gequirlt, dann 4 Loth flüßiger Butter mit einem Quart guter Milch, 3 Löffeln voll guter weißer Bierhefe nebst etwas Salz zu einem halben Pfunde Mehl eine Viertelstunde gerührt, ein Kugelhopf=Modell mit Butter bestrichen, mit feinen Semmelbröslein angestreut und der Teig hinein gegeben, so daß das Modell um ein Drittheil leer steht. Wenn nun der Teig an warmem Orte eine halbe Stunde aufgegangen und das Modell voll geworden ist, giebt man den Kugelhopf in die Röhre, stürzt ihn dann schön gebacken auf eine Platte und bestreut ihn gleich mit Zucker.

432) Kugelhopf auf feinere Art oder Butterlaibel.

Ein Viertelpfund Butter wird zu Schaum

gerührt, 3 Eßlöffel voll süßen Rahmes und eben so viel Hefe mit 5 Eidotter zu 10 Löffel voll feinstem Mehle nebst etwas Salz eine halbe Stunde geklopft, dann von 5 Eiweiß der Schnee hinein gezogen und in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelbröslein eingestreutes Modell gebracht. Dieses darf nur halb voll werden, denn bis er an gehörig warmem Orte eine kleine Stunde aufgegangen ist, wird das Modell angefüllt seyn, welches man in eine nicht zu heiße Röhre giebt. Wenn der Kugelhopf fertig ist, stürzt man ihn sogleich heraus, läßt ihn auskühlen, bestreut ihn dick mit Zucker, hält eine glühende Schaufel daran herum, bis er schön glatt ist, oder giebt auch einige Löffel voll gereinigter Weinbeere und Sultamine, welche nicht so schwer, wie die gewöhnlichen Rosinen sind, auch Zucker an Citronen abgerieben hinein und besteckt ihn von aussen mit Mandelstiftchen.

433) Wespennester, auch Schneckennudeln genannt.

Es werden 2 Eidotter und 2 ganze Eier mit einem Quarte süßen Rahms, etwas Salz, 4 Loth geschmolzener Butter und 3 Löffel voll

Hefe eine Viertelstunde gerührt und so viel Mehl damit angetrieben, bis der Teig sich vom Löffel löst. Nun rührt man noch 2 Loth Zucker dazu, läßt den Teig in der Schüssel aufgehen, nimmt ihn nach einer halben Stunde auf das Nudelbrett heraus, macht einige Theile davon, walcht jeden Theil halben Fingers dick aus, bestreicht ihn gut mit flüßigem Schmalze, bestreicht die Flecke mit gereinigten Weinbeeren, gröblich geschnittenen Rosinen, Mandeln, Citronenschalen und etwas Zucker, wickelt die Flecke auf, schneidet dann jeden in 2 Finger breite Scheiben, bestreicht sie rund um mit flüßigem Schmalze, stellt sie aufrecht in einer Raine, worin Finger hoch heißes Schmalz steht und stürzt sie, wenn sie schön gebacken sind, heraus, richtet sie auf die Platte und bestreut sie dick mit Zucker.

434) Fastnachtkrapfen.

Wenn ein Quart Rahm lauwarm ist, giebt man 4 Loth flüßiger Butter hinein, quirlt damit 3 Eidotter und 3 ganze Eier ab und rührt auch 3 Löffel voll guter, weißer Hefe und 3 Loth feinen Zucker dazu, indessen in einer Schüssel ein halbes Pfund

Mehl mit einigem Salze gewärmt worden. Dieses wird damit zu einem zarten Teige während einer halben Stunde abgeklopft, bis der Teig sich endlich vom Löffel schält. Nun nimmt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Brett heraus, bestäubt auch den Teig, walcht ihn zu einem Kleinfinger dicken Fleck aus; drückt mit einem feinen Weingläschen Thaler große Blättchen heraus, setzt auf jedes einer Haselnuß groß Eingesottenes von Kirschen, Weinbeeren oder Weichseln, oder von zerwiegten mit Gewürznelken und Zimmet angemischten Zwetschgen, und bedeckt alle mit einem Tuche, bis sie an warmem Orte schön hoch aufgegangen sind. Die Teigreste werden in der Schüssel zu etwas Milch, Butter und Mehl gemengt und noch einige Krapfen, gleich den vorigen, davon geformt. Alle zusammen setzt man dann, wenn sie hinlänglich in die Höhe gegangen sind, in einem Tiegel in heißes Schmalz, giebt sie auf starke Gluth und deckt sie zu, welche, wenn sie schön gebacken sind, sehr hoch seyn und in der Mitte einen weißen Ring haben müssen. Man bestreut sie mit Zucker und trägt sie warm auf.

435) Mürbe Kolatschen.

Man treibt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Schaum, rührt 4 Eigelb flaumig dazu, schlägt 4 Eiweiß zu Schnee, zieht diesen hinein, giebt dann 3 Löffel voll Hefen und ein halbes Pfund schönes Mehl mit etwas Salz darein, welches alles eine halbe Stunde nach einer Seite gerührt werden muß, bis sich Blasen heben, mischt dann noch 4 Loth Zucker, der mit einem Stückchen Vanille gestoßen, oder an einer Orange oder Citrone abgerieben worden, hinzu, bestreut, indeß der Teig aufgeht, ein Tortenblech mit Mehl, setzt die Kolatschen rund, wie eine kleine Nuß groß, darauf, (sie gehen gleich in die Breite) bestreicht sie oben mit Eidotter, säet Zucker, auch Mandelstiftchen darauf und backt sie schnell aus heißer Röhre.

436) Hefen-Waffeln.

Zu 8 Loth flüßiger und abgeschäumter Butter werden 12 Loth Mehl gerührt, dann 3 Löffel voll guter Hefe, 2 Loth Zucker, die fein gewiegte Schale einer Citrone, oder Zimmt nebst einem halben Quart guten, süßen, warmen Rahmes und 4 Eidottern

zu einem zarten Teige geklopft. Wenn er sich schön ablöst, läßt man ihn verdeckt an einem warmen Orte schön aufgehen, beschmiert hernach das Waffeleisen mit Butter, macht es auf Gluth warm, streicht ein paar Löffel voll von dem Teige hinein, backt die Waffeln auf beiden Seiten, biegt sie über rundes Holz und trägt sie, mit Zucker bestreut, auf.

437) Kirchweihkuchen mit Topper oder Quark.

Man nimmt ¼ Pfund schönes Mehl in eine Schüssel, erwärmt auch eine Obertasse voll guter Milch mit 4 Eßlöffeln voll flüßiger Butter, treibt dieses mit etwas Salz in das Mehl, klopft es mit 3 Löffeln voll Hefe und einem Ei zu einem zarten Teige und läßt ihn in der Wärme aufgehen. Dann nimmt man ihn auf ein Brett, walcht ihn einen starken Messerrücken dick aus, legt ihn auf ein mit Mehl dick bestreutes Tortenblech ohne Rand, drückt die Kanten ein wenig nach aufwärts zu einem Saume, bestreicht die innere Fläche mittels eines Pinsels mit flüßiger Butter und rührt an eine halbe Maß guten Toppers 4 Loth frische

Butter, 4 Eidotter, 2 Loth Zucker, 4 Loth große und kleine gereinigte Weinbeeren und von einer halben Citrone die fein zerwiegte Schale. Wenn dieses alles zu einer feinen Masse gerührt ist, streicht man es auf die innere Fläche des Kuchens, bestreut es oben mit Zucker und Zimmet und den Rand mit flüßiger Butter und giebt es in die Bratröhre. Er ist in einer Viertelstunde fertig und kann dann warm oder kalt gespeist werden.

438) Topper= oder Quarkküchlein.

Zu einer halben Maß Topper werden 3 bis 4 Eier fein hineingetrieben, dann 3 Löffel voll süßen Rahms, eben so viel flüßige Butter und gleich so viel Hefe mit hinlänglichem Mehle und Salz zu einem leichten Nudelteig gearbeitet und zugedeckt, bis er schön aufgegangen ist. Alsdann sticht man mit dem Löffel Küchelein von der Größe eines Eies heraus, legt diese alle auf ein mit Mehl bestreutes Brett, wendet sie im Mehle um, drückt ein Messer in Mehl und dann nach der Länge über die Küchelein, daß sie wie eine Kaffeebohne einen Spalt bekommen, und backt sie so aus heißem Schmalze. Wenn

man mit Mehl den Teig noch ein wenig auf dem Brette arbeitet, und einen dicken Fleck auswalcht, so schneidet man dann länglicht viereckige fingerlange Streifen, wendet sie im Mehle um und backt sie schneller aus dem heißen Schmalze.

439) Topper= oder Quarkstritzeln.

Man rührt ein halbes Quart Rahm mit 2 Eidottern zu einer halben Maß trockenen Toppers, ist aber der Topper feucht, so darf man nur die Hälfte des angegebenen Rahmes nehmen. Hiezu fügt man etwas Salz und so viel Mehl, daß sich der Teig gut klopfen läßt, giebt 3 Löffel voll guter Hefe und 2 Hände voll kleiner, gereinigter Weinbeeren, auch die Schale einer Citrone, welche recht fein zerwiegt wird, nebst 6 Eßlöffel voll Zucker in den Teig, mengt es recht gut und läßt ihn dann in der Wärme recht schön aufgehen. Alsdann wird er auf ein Bret heraus genommen, mit Mehl in Laibchen, dann in lange daumendicke Würste gedreht, wovon man mit dem Messer kurzen Fingers lange Stritzeln herabstößt. Man backt sie dann aus heißem Schmalze rasch und bestreut sie gleich mit Zucker.

440) Reisküchlein.

In einer Maß guter Milch wird ein Viertelpfund schön geklaubter und gebrühter Reis zu dickem Brei aufgekocht, dann mit etwas Butter, Zucker und Zimmt zart gerührt, 2 Eßlöffel voll guter Hefe nebst 2 Eiern und 2 Dottern und so viel Mehl als nöthig zu einem kräftigen Teige ist, hineingegeben. Wenn dieser nun aufgegangen ist, wird er auf dem Nudelbrett zu Küchlein, gleich jenen, wie bei Nr. 438. geformt, aus heißem Schmalze gebacken und eben so aufgetragen. *)

441) Bauern oder Auszieh küchlein.

In ein halbes Pfund Mehl rührt man, wenn es in einer Schüssel ein wenig erwärmt ist, in die Mitte eine Grube, in welcher man 2 Löffel voll warmer Milch und so viel guter Hefe zu einem kleinen Hebel oder einem Dämpfel, mit etwas Mehl anmengt. Wenn dieses verdeckt in der Wärme aufgegangen ist, rührt man mit lauwarmer Milch und 3 Löffel voll flüssigen Schmalzes und Salz den ganzen Teig an, giebt nach Willkühr auch ein

*) Eben so werden sie auch von Gries bereitet.

Ei darein, daß es ein leichter Teig werde, klopft ihn, bis er Blasen wirft, läßt ihn verdeckt in der Wärme wieder aufgehen, bestreut indessen ein Bret mit Mehl, richtet ein Näpfchen mit heißem Schmalze zur Hand, sticht aus dem Teige mit einem Löffel Küchlein einer großen Nuß ähnlich heraus, setzt sie auf das mit Mehl bestreute Bret, läßt, wenn alle dort sind, Schmalz in einer tiefen Pfanne heiß werden, taucht alle Fingerspitzen in das Näpfchen mit Schmalz, faßt eines der Küchlein, zieht es in der Mitte dünn, legt so viele nacheinander in die Pfanne, als Raum haben, backt sie räsch heraus, und trägt sie, wenn das Schmalz über einen Sieb davon abgelaufen ist, auf.

442) Wasserküchein.

Man kocht in einem Tiegel ein Quart Wasser, giebt, wenn es siedet, 1 Viertelpfund Schmalz hinein, rührt so viel Mehl dazu, bis der Teig dick ist, läßt ihn auf der Gluth völlig abtrocknen, salzt ihn gut, schlägt ein paar Eier daran und nimmt ihn von der Gluth, bis er eine halbe Stunde lang geklopft ist, und setzt auf ein mit Mehl bestäubtes Tortenblech von dem Teige Küchlein, wie

eine Nuß. Man kann sie mit Mandeln besäen oder so in die Röhre geben, wo sie in einer kleinen halben Stunde gebacken sind.

443) Maultaschen von Kartoffeln.

Man nimmt ein Viertelpfund geschälte mehligter Kartoffeln, zerdrückt und rührt sie warm mit etwas Salz und Mehl recht flaumig, mengt dann 4 Löffel voll flüssiger Butter, 2 Löffel voll Hefe, 6 Löffel voll Milch und 2 Eier, nach Belieben auch ein wenig fein zerwiegte Citronenschalen und Zucker dazu, läßt es, wenn Alles völlig zart gerührt ist, in der Wärme aufgehen, nimmt es nach einer Stunde auf das Nudelbrett, bestäubt es mit Mehl, walcht den Teig 2 Messerrücken dick, schneidet aus dem Flecke lauter länglicht viereckige Stücke von der Größe eines Fingers und giebt jedem auf die Mitte ein Streifchen Kompot oder Kompotmuß oder auch eine Mandelfülle, wozu man zwei Hände voll abgezogener Mandeln, mit etwas Wasser stößt, 3 Eierdotter, die Schale einer Citrone, 4 Loth Zucker und Schnee von 3 Eiweiß zusammenrührt, davon auf die Mitte hin einen schmalen Streif, streicht von oben und von unten den Teig so viel überschlägt,

daß von der Füllung eines Fingers breit sichtbar bleibt, mit Ei und backt sie aus der Pfanne.

444) Zwetschgenflecke von Kartoffeln.

Von dem nämlichen Teige, wie bei letzter Nummer, werden auch größere oder ein ganz großer, runder oder viereckiger Fleck ausgewalcht, alle Kanten herum zu einem Saume ein wenig in die Höhe gedrückt und dann mit frischen Zwetschgen, welchen blos der Stein herausgenommen oder auch die Haut abgezogen ist. Man legt sie mit der Oeffnung aufwärts, und giebt etwas Zucker, Zimmt und Semmelbröseln=Mischung überall eine Prise hinein, damit sich der Saft nicht so sehr herauszieht, überstreicht, wenn der ganze Fleck so belegt ist, ihn mit Ei, giebt ihn in die Röhre, und wenn er schön gebacken ist, zu Tische.

445) Aepfel=Fleck.

Es kann der Teig von Nr. 443. oder von Nr. 437. gewählt werden. Man bereitet dieselbe Portion zu einem Kompote von 6 bis 8 Aepfeln, walcht ihn eben so aus, bestreicht ihn mit Compotmuß oder nur mit dünnen

Aepfelspalten, mengt allenfalls auch kleine Weinbeeren oder zerwiegte Citronenschalen dazu, bestreicht den ganzen Fleck fingersdick und backt ihn, wie die Nummer 437. schon angiebt.

446) Italienischer Rosinenplatz von Kartoffeln.

Derselbe Teig, wie bei Nr. 443. wird bereitet, nur werden die Schalen von einer und einer halben Citrone oder Orange hineingearbeitet; der Teig auch etwas dicker ausgewalcht, so auf ein mit Mehl bestreutes Tortenblech gebracht, der Rand etwas höher heraufgedrückt, mit schönen Rosinen, welche mit Wasser und Zucker oder mit Wein über Gluth etwas aufgequollen sind, dick überstreut, darüber von 3 Eidottern und 4 Löffel voll starken Rahm mit Zucker, an Citronen oder Orangen abgerieben, ein Guß gegeben, schön in der Röhre gebacken und beim Auftragen mit Zucker und Zimmt bestreut.

447) Böhmische Kompot-Klatschen von Kartoffeln.

Der Teig bei Nr. 443. wird eben so bereitet, es werden viereckige Flecke mit einem

Teigrädchen herausgemacht, von der Größe eines halben Oktavblattes; diese Flecke durchaus mit Ei beschmiert, mit irgend einem Compote bestrichen und hernach alle 4 Ecken nach der Mitte so hereingeschlagen, daß von dem Compote vieles sichtbar ist, wieder mit Ei und Zucker überstrichen, auf einem Tortenblech in die Röhre gesetzt, wenn sie schön gebacken sind, abgekühlt und aufgetragen.

448) Gutes Theebrod mit Vanille.

Der Teig bei Nr. 435. wird eben so bereitet. Davon werden 3 fingerbreite und eben so lange, aber nur 2 fingerhohe Wecken geformt, diese läßt man nochmals aufgehen, backt sie dann aus heißer Röhre und schneidet sie nach 12 bis 16 Stunden in halbe fingersdicke Schnitten, welche in eine heiße Röhre, mit Zucker dick bestreut, gebracht und auf beiden Seiten schön gelb gebäht werden. Zur Aufbewahrung ist dieses Brod sehr geeignet.

449) Andere Art von Theekuchen.

Zu 4 Eidottern rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und 4 Loth Zucker, die feingewiegte Schale einer Citrone, Zimmt, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 3 Löffel voll Hefe und eben so viel süßen Rahm, läßt es, wenn alles zart zerrührt ist, in der Wärme

aufgehen, bringt es dann daumenhoch auf ein mit Mehl bestreutes Blech in die Röhre, nimmt es, wenn es gebacken ist, auf eine kalte Platte herab, bestreut es oben mit Zucker, oder zerschneidet und bäht es wie voriges.

450) Anis=Brod.

Man treibt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit 6 Eidottern, einem $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 4 Loth guten, gereinigten, süßen Anis, 4 Löffel voll süßen Rahms, 3 Löffel voll Hefe und $\frac{1}{2}$ Pfunde Mehl so zart als möglich ab, gießt es in eine Torten=Casserole nur fingersdick ein, stellt es in die Wärme, bis es zu 2 Finger Höhe aufgegangen ist, und bringt es dann in die Röhre, die nicht zu heiß seyn darf. Wenn es schön gebacken ist, läßt man es gleich auskühlen, zerschneidet es in Scheiben, bäht es und benützt es dann zu Wein und anderem Getränke.

Zweite Abtheilung.

Einige Obst- und andere süße, schnell bereitete Suppen, mit und ohne Einlagen.

451) Aepfelsuppe.

Es werden 3 bis 4 schöne Aepfel geschält und in Spalten geschnitten, nebst einigen Splittern Zimmt in einem Quarte Wasser gänzlich verkocht, durch ein Sieb gedrückt, mit einem halben Quart guten, süßen Rahms abgequirlt, 1 Löffel voll Mehl damit angerührt, mit Zucker aufgekocht, stets gerührt und dann über gebähte, mürbe Schnitten angerichtet.

452) Zwetschgen- und Pflaumensuppe.

Zu einer solchen Suppe für 3 bis 4 Personen siedet man 30 bis 40 frische, sehr reife Zwetschgen in einer Maß Wasser nebst Zimmtsplittern und Citronenschalen bis zur Hälfte ein, röstet mit einem Stückchen Fett einen Löffel voll Mehl hellgelb, rührt die durchgepreßte Zwetschgenbrühe nach und nach daran, läßt es mit einem Stücke gerösteten Zuckers, Zimmtsplittern und ein paar Gewürznelken eine Weile aufkochen, nimmt beim Anrichten den Zimmt und die Nelken heraus und richtet sie über Riesenbohnen bei Nr. 70. oder gebähte, mürbe Schnitten an.

453) Kirschen oder Weichselsuppe.

Ein Pfund frische oder dürre Weichseln oder Kirschen werden sammt den Steinen im Mörser zerstoßen, dann mit halb Wein, halb Wasser, mit Zucker und Zimmt aufgekocht. Indessen wird ein Stückchen Fett geschmolzen, ein Löffel voll Mehl darin geröstet, dieses damit angerührt, aufgekocht, durchgepreßt und über feine Schnittchen oder andere süße Einlagen angerichtet.

454) Erdbeerensuppe.

Eine Maß reifer Erdbeeren werden mit einem Glase Wein durch ein enges Sieb getrieben, dieser Saft mit Zucker und nach und nach mit einer halben Maß Wasser aufgekocht. Nun röstet man einen Löffel voll Mehl in Butter, kocht es mit der siedenden Brühe und etwas Zimmt auf, und giebt diese nun an feine Schnitten oder süße Fridatternudeln. Diese Suppe ist sehr kühlend.

455) Süße Erdäpfelsuppe.

Die Erdäpfel müssen im Dampfe gekocht seyn, dann werden sie geschält, noch warm stark mit Zucker bestreut, mit dem Walchholze zerdrückt, auf einem heißen Blech verdeckt und in eine noch heiße Röhre gebracht, bis sie anfangen, gelb und trocken zu werden. Nun stößt man sie im Mörser, kocht sie dann mit etwas Wein und Zimmt, oder Citronenzucker auf und giebt sie in Tassen oder über feine Schnitten. Sie ist sehr nahrhaft.

456) Früchten Consumesuppe zu Vorrath.

Es wird eine Quitte sammt Kern und Schale klein würflich geschnitten, ebenso 8

bis 10 fette Datteln, Feigen, eine Hand voll Rosinen, Weinbeeren und Brünellen. Wenn das alles klein zerschnitten ist, wird ein Viertelpfund Kandiszucker fein gestoßen und mit den Früchten in zwei Maß Wasser mit einigen Hühnermägen-Häutchen bis zur Hälfte langsam eingekocht. Es soll eigentlich nur wohl verdeckt in heißer Asche oder Röhre einen halben Tag ruhig stehen, wodurch es klarer und süßer wird. Nach Umständen kann auch eine angemessene Quantität Manna mitgekocht werden, dann muß aber das Wasser dabei verhältnißmäßig vermehrt seyn. Nachdem alles dieses sich völlig ausgekocht hat, seihet man es in eine Porzellanschale, preßt es aber nicht, sondern giebt noch eine Hand voll Weinbeeren, Brünellen oder Datteln nebst einem Quarte Wasser darauf und stellt es wieder in die Röhre. Wenn von dem Abguß gleich eine Suppe soll bereitet werden, nimmt man nur zu jeder Tasse einen Eßlöffel voll davon, z. B. zu 3 Tassen Suppe werden 3 Eßlöffel voll Abguß an einen Eidotter gerührt, mit 3 Tassen heißem Wasser abgequirlt und dann gleich getrunken. Diese Suppe ist für Brustschwache anfeuchtend und auflösend, mit Manna eröffnend und beson-

ders für Kinder, auch im gesunden Zustande angenehm und sehr zuträglich.

457) Süße Zwiebelsuppe.

Die besten sind hiezu die weißen großen Zwiebeln; man wischt sie rein ab, schneidet sie in 4 Theile, besteckt diese mit einer Gewürznelke, und legt sie verdeckt über Nacht in weißen Wein mit gestoßenem Kandiszucker dick bestreut. Des andern Tages kocht man sie im nämlichen Gefäße mit Wasser zu dickem Safte und preßt ihn in ein Trinkglas, welches mit Papier zugebunden wird. Zu 3 Tassen nimmt man davon 3 Löffel voll in 3 Tassen Wasser, röstet in einem Stückchen feinen Fettes einige Löffel voll Zucker hellbraun, rührt ihn mit dem Wasser und Safte auf der Gluth los, quirlt es dann an einen Eidotter und giebt es in Tassen oder über feine Schnitten.

458) Mandelsuppe.

Eine Hand voll gebrühte und geschälte Mandeln werden mit etwas Wasser im Mörser gestoßen, in Zucker ein wenig geröstet und mit einer halben Maß Wasser aufgekocht. Man röstet dann in feinem Fette ein

Stückchen Zucker schön gelb, kocht die Mandelbrühe damit auf, und quirlt dann einen Eidotter daran. Nach Belieben kann sie mit etwas Zimmt verstärkt und in Tassen oder über gebähte Schnitten angerichtet werden.

459) Süße Schwarzbrodsuppe.

Ein Viertelpfund gutes schwarzes Hausbrod wird mit Zucker und Zimmt stark bestreut, auf dickes Papier in eine warme Röhre gelegt, wo man es sehr hart werden läßt. Dann stößt man es im Mörser zu feinem Pulver, kocht es mit einem halben Quarte rothen, süßen Weins auf, giebt ein Quart Wasser dazu, bringt die Brühe durch einen Seiher in einen Tiegel, in welchem sie wieder aufkochen muß und giebt sie in Tassen.

460) Liqueursuppe.

In einem Stücke Fett wird ein Löffel voll Mehl und 2 Löffel voll Zucker hellbraun geröstet und mit einem Quarte Wasser aufgekocht. Man kann auch einige Rosinen zerschneiden und mitkochen lassen, zerrührt dann 2 Eierdotter mit etwas Zucker, giebt die Brühe und ein Weingläschen voll Liqueur daran, quirlt es stark und bringt die Suppe

in Tassen. Der Liqueur kann nach Belieben von Vanille, Anis rc. gewählt werden.

461) Bisquit-Gerstensuppe.

Ein Viertelpfund hartes Bisquit wird im Mörser zerstoßen, mit 2 Eiern und etwas Zimmt abgerührt, mit heißem Rahme (wie die Eiergerste in Fleischbrühe) angerührt, aufgekocht und dicklicht in der Suppenterrine aufgetragen. Sie ist für Kinder ebenfalls sehr anwendbar; beliebigenfalls kann man sie mit Zucker noch mehr versüßen und ein Stückchen Butter an das Bisquit geben.

Verschiedene große und kleine Buddings.

462) Ein im Dampfe gekochter Budding mit Chaudeau.

Es werden 6 Loth frische Butter zu Schaum gerührt, 6 Eidotter nach und nach dazu gemengt, das Weiße davon zu Schnee geschlagen, hineingezogen, 4 Loth Zucker an einer Citrone abgerieben, 4 Loth Sultaninen, eben so viele gereinigte, schöne Weinbeeren und 6 Hände voll feiner Semmelbröseln nebst

einer Tasse voll süßen Rahms gut gemengt. Leistet dieser Teig dem Kochlöffel noch einigen Widerstand, so muß etwas Rahm dazugegeben werden, ist er aber, was eben von der Größe der Eier abhängt, noch zu leicht, so giebt man hinlängliche Semmelbröseln hinein. Nun bestreicht man ein Casserol mit Butter, streut Semmelbröseln hinein, füllt sie bis auf einen halben Zoll, deckt es zu, und stellt es nun in einen tiefen Tiegel, Topf oder Kessel in kochendes Wasser, so daß aber keines in den Budding laufen kann. Darin bleibt er, bis, wenn man ein, einer Stricknadel dünnes Hölzchen hinein stößt, daran keine Spur von den Eiern zu sehen ist, hebt ihn nun heraus, stürzt ihn auf eine Platte und giebt ihn mit Chaudeau nach Nummer 594. zu Tische.

463) Englischer Budding im Einbunde gesotten.

Von 3 harten Semmeln reibt man die Rinde herab, weicht sie geviertheilt in ein Abgequirltes von einem Quarte Rahm und 4 Eidottern, streut Zucker darauf, zerwiegt die feine Schale einer Citrone, schmilzt ein Viertelpfund frische Butter, schäumt sie rein,

rührt sie mit einem Quarte süßen warmen Rahmes, bis dieser recht dick wird, schlägt nun 8 Eiweiß zu Schnee, reinigt 4 Loth Weinbeeren und mischt nun erst die Citronen, dann die Weinbeeren, dann den Schnee an die eingeweichten Semmeln und zuletzt den steifen Rahm. Sollte dieser nicht hinreichend seyn, so nimmt man noch etwas andern Rahm, wäre er zu leicht, so giebt man Mehl hinein. Es wird nun in einer kleinen Serviette ein Fleck, so groß wie eine kleine Bratenplatte gut mit Butter bestrichen, der Teig darauf gebracht und die Serviette locker zusammen gebunden. Indessen muß schon in einem passenden Topfe Wasser am Feuer kochen, worein nun der Einbund gesenkt und verdeckt wird. Sieht man, daß die Serviette beim Einbande recht weiß wird, so darf man den Einbund vorsichtig öffnen. Wenn der Budding zusammenhält und zittert, so ist er fertig; man giebt ihn auf eine Platte, besteckt ihn mit Mandelstiftchen, begießt ihn mit Chaudeau oder Weinsauçe und trägt ihn geschwind auf. Dieser Budding kann auch mit Krebsen bereitet werden; es müssen dann die Weinbeeren und Citronenschalen wegbleiben, an deren Stelle klein geschnittene Krebs-

schweifchen gegeben und statt der Butter Krebsbutter, zuletzt auch eine Krebssauçe darüber angerichtet werden.

464) Gebackener Orangen-Budding.

Es wird die Zubereitung nach Nr. 462 gemacht, nur bleiben die Weinbeeren weg; die Sultaninen werden mit 4 Eßlöffel voll Orangen- (Pomeranzen-) Liqueur und 4 Löffel voll Wassers auf Gluth gequollen und der Zucker an einer Orange abgerieben, sonst aber die Masse eben so gemischt, allein statt im Dampfe, giebt man das Casseroll in eine mäßig geheitzte Röhre, wo man ihn langsam backen läßt und richtet ihn, wenn er eine schöne Farbe hat, neben einem Orangen-Creme an.

465) Spiritus-Bund.

Man brühet und schälet 4 Loth süßer Mandeln, stößt sie mit einem Eßlöffel voll Wasser, rührt sie mit 4 Loth Zucker, 3 Loth Rosenwasser und 4 Loth feinstem Königsmehl in $\frac{1}{4}$ Pfund zu Schaum geschlagener Butter, giebt nach und nach 6 Eidotter und den Schnee von 6 Eiweiß dazu und rührt so viel feines Bisquit-Pulver

hinein, als die vorhandene Flüssigkeit annimmt. In Ermanglung des Bisquits kann auch das feinste von geseihten Semmelbröslein, mit $\frac{1}{3}$ Zucker vermengt, genommen werden. Diese Masse giebt man in ein mit Butter, besser aber mit weißem Wachse gut von innen beschmiertes Bisquit-Modell, welches in der Mitte herauf einen Schlauch oder Kehle hat, in der eine Spiritus-Lampe angebracht wird. Wenn der Budding in dem Modelle eine Viertelstunde auf kochendem Wasser gestanden hat und sich zu verfestigen anfängt, zündet man den Spiritus in der Lampe an, läßt ihn eine Weile brennen, bis er eine schöne blaue Flamme macht und bringt ihn schnell zu Tisch, wo man ihn vollends fertig werden läßt, ehe man ihn ansticht. Man giebt ohnedieß das Modell auf eine große Porzellan-Platte, und kann folglich leicht einen schönen, vollen, frischen Blumenkranz auf dem Rande der Platte zur Verzierung herum legen.

466) Reis-Budding.

Ein Viertelpfund gereinigter und gebrühter Reis wird in einer Maß guter Milch zu Brei gekocht, dann abgekühlt und

mit einer halben Maß guten Rahms nebst 4 Loth an einer Citrone abgeriebenen und gestossenen Zuckers und 4 Eidottern so lange abgeklopft, bis er glatt ist, der Schnee von 6 Eiweiß endlich auch hineingezogen nun ein bestrichenes Modell mit Semmelbröslein ausgestreut und die Masse hinein gefüllt, worüber noch ein Zoll leerer Raum bleiben muß. Man backt diesen Budding in der Röhre, bestreut ihn mit Zucker und Zimmet und trägt ihn auf.

467) Vanille-Budding.

Ein, einen Zoll langes Stückchen Vanille wird mit 3 Loth Zucker gestossen, 6 Eidotter dazu gerührt, fein gesiebte Semmelbröslein mit einem Quarte warmen Rahmes und 6 Loth warmer Butter abgerührt, zu dem übrigen gemengt, und Schnee von 6 Eiweiß langsam hinein gezogen. Diese Masse füllt man in ein beschmiertes und mit Bröslein ausgestreutes Modell, worin sie schön gebacken, mit Zucker bestreut, darüber ein Bogen Papier mit ausgeschnittenen Blumen gehalten und geriebene Chocolade oder gestossener Zimmet gestreut, so, daß die Blumen auf dem weißen Zucker über dem Buddinge sichtbar sind.

468) Erdäpfel=Budding.

Wenn 6 bis 8 im Dampfe gekochte, mehlichte Kartoffeln warm geschält und zerdrückt sind, werden sie mit 6 Loth Zucker und einem Quarte Rahmes so zart als möglich abgetrieben, mit 6 Eidotter und 6 Loth flüßiger Butter gemengt, und ein paar Löffel voll Mehl und der Schnee von 6 Eiweiß mit 6 Eßlöffel voll feinen Rosen=Liqueurs oder anderm nach Geschmack abgerührt. Diese Masse wird übrigens gebacken, wie die vorher beschriebenen.

469) Rosarother Budding von Kartoffeln.

Die nach letzter Nummer bereiteten Kartoffeln werden mit Weichselsaft rosa gefärbt, übrigens ebenso, wie vorhin gesagt ist, zubereitet und beim Auftragen auch ein Weichsel=Compot dazu gebracht.

470) Kleine Kartoffel=Buddings.

Man zerdrückt 8 bis 10 warme Kartoffeln, mischt eine kleine Quantität Topper dazu, röstet eine große Hand voll Semmelbröslein in Schmalz schön gelb, mischt sie nebst einer Hand voll Weinbeere, den Schalen einer Citrone, 2 Eiern, 2 Loth Zucker und ½ Quarte

Rahmes zu einem leichten Teig, in den man langsam Rahm nachgiebt. Endlich formt man Buddings von Größe eines Apfels daraus, setzt sie in eine Raine mit Schmalz neben einander und backt sie schön heraus. Man bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimmet.

Bereitung des Butterteiges und verschiedene Anwendungen desselben.

471) Geblätterter Butterteig.

Die Butter wäscht man in frischem Wasser, damit sie recht kalt und kräftig werde, trocknet sie aber dann mit einem reinen Tuche wieder gut ab. Man rechnet immer nach dem Gewichte so viel Butter als Mehl. Z. B. zu einer Pastete für 4 Personen ist ½ Pfund Butter und eben so viel Mehl hinreichend; in solche Pastete kann ein Ragout von 3 bis 4 Tauben, 2 bis 3 Hühnern, einer Ente rc. gefüllt werden. Der Butterteig wird allezeit besser gelingen, wenn er am kalten Orte als in der Wärme bereitet wird, und die Hände, ehe man ihn arbeitet, in kaltem Wasser ge-

waschen werden. Ueberhaupt ist die ganze Arbeit mit möglichster Schnelligkeit zu beendigen, denn je länger man dabei verweilt, und der Teig sich unter den Händen erwärmt, je weniger wird er gelingen. Wenn man nun ein gut gewogenes halbes Pfund Mehl, welches an kaltem Orte gelegen war, auf dem reinen, glatten Nudelbrette hat, theilt man es in 2 ungleiche Hälften. Die kleinere davon streicht man zur Seite, in die größere macht man, wie bei einem Nudelteige, eine Grube, giebt 2 Eidotter darauf, etwas Salz und 2 bis 3 Eierschalen voll sauern Rahmes, auch zur Hälfte Wein, oder statt dessen noch etwas Rahm, schlägt dieses mit einem Messer in das Mehl, bis es ein glatter Teig ist. Man muß sich dabei eines gleichförmigen und schnellen links- und rechts-, über- und unterschlagen befleißen. Sobald dieser Teig nun schön glatt ist, streicht man ihn zu einem runden Ballen, legt ihn in ein Tuch, schabt trocken alles auf dem Nudelbrett ganz rein zusammen, nimmt von dem Mehl die übrige Hälfte, legt die ganze Butter hinein, walcht ihn, bis er sich gut blättert, formt davon ein flaches Blatt, nimmt nun geschwind den Teig aus dem Tuche, walcht ihn etwas mehr, als zwei-

mal so groß, wie das Butterblatt ist, legt dieses über die Hälfte des Teiges und schlägt die andere Hälfte darüber. Nun drückt man die Kanten des Teiges zusammen, damit von der Butter nichts sichtbar bleibt, walcht den Teig nach einer Richtung, bis er sehr dünn ist, schlägt ihn, ein Dritttheil von der rechten zur linken und ein Dritttheil von der linken zur rechten, daß er dreifach liegt, und walcht ihn nach der Breite oder Länge; dieses wiederholt man 4mal, wechselt beim Walchen nur immer nach Breite oder Länge, wendet ihn aber nie nach der Kehrseite, sondern giebt nur fleißig Mehlbestäubung darunter, während man den Fleck, wenn er zusammengelegt ist, über die Walze schlägt, und streut wieder Mehl darauf. Zuletzt wird der Teigfleck ausgewalcht, so dick oder dünn, als er zu Pasteten, Torten, Krapfen ꝛc. nöthig ist. Er kann als Ballen auch für mehrere Tage, in einem Tuche eingeschlagen, im Keller aufbewahrt werden.

472) Eine flache Pastete aufzusetzen zu kleinem Ragout.

Hiezu wird der Teig eines halben Fingers dick ausgewalcht, davon nach dem Um-

fang einer großen Schüssel eine Platte herausgeschnitten, diese auf ein mit Mehl dick bestreutes Blech gelegt, sogleich von derselben Größe ein zweites Blatt ausgeschnitten, in dessen Mitte man nach dem Umfange einer Untertasse mit erwärmter Messerspitze einen deutlich sichtbaren Cirkel zieht, von dem noch übrigen Teig ein breiter Streif herum gelegt, daß nun der Teig nach außen dreifach liegt. Die drei äussern Kanten werden immer mit ein wenig Wasser bestrichen, und sogleich mit der erwärmten Messerspitze aussen alle von 2 Fingers Breite schön gleich eingefurcht, dann die ganze Pastete mit zerrührtem Ei leicht überzogen, damit sie Glanz und Farbe bekömmt. Man giebt sie nun geschwind in die gut geheitzte Röhre, welche aber vorher einige Minuten geöffnet worden, ehe die Pastete hinein gebracht wird. Beim Anrichten wird der innere Cirkel durchschnitten, dieser Deckel abgehoben, die Füllung von kleinem Ragout hineingegeben und wieder verdeckt; Sauçe giebt man in der Sauçiere daneben.

473) Eine hohe Pastete zu größerm Ragout.

Man schneidet aus dem Teigfleck Nr. 471

eine Platte nach Umfang eines großen Tellers, bestreut ein Blech dick mit Mehl, legt die Platte darauf, nimmt nun eine große, reine Serviette und rollt sie so geschickt zusammen, daß ein Eck davon oben auf leicht zu fassen ist, und dabei die ganze Serviette sich leicht nach oben ziehen läßt; so locker gerollt legt man sie in die Mitte der Teigplatte, breitet darüber wieder eine halben Fingers dicke Teigplatte, welche aber im Umfange um vier Finger größer ist, als die erstere, drückt die Kanten zusammen, dreht mit dem Teigrädchen einen Streifen aus den Teigresten, legt diesen an der Kante herum, giebt mit der erwärmten Messerspitze in die Kante schöne, gleiche Furchen, überzieht die ganze Pastete mit zerrührtem Ei und backt sie schön lichtbraun aus heißer Röhre, welche vorher etwas geöffnet war, wie in der letzten Nummer schon erwähnt worden. Vor dem Auftragen wird nun ein Deckel herausgeschnitten von hinlänglicher Größe, um die Serviette herausziehen zu können. Wenn das Ragout theilweise hinein gebracht ist, verdeckt man sie wieder, trägt sie auf und die Sauçe in der Sauciere daneben. An Stelle der Serviette können auch mehrere Bogen Papier, geschickt zusammen gerollt, dienen.

474) Butterteig von anderer Art nämlich zu kleinem Backwerke und Torten ebenfalls anwendbar.

Mann nimmt zu einer gedeckten Torte oder anderem Backwerk für 4 Personen ein gutes halbes Pfund Mehl auf das Nudelbrett, macht eine Grube hinein, in welche 2 Eigelb und 2 bis 3 Eierschalen voll süßen Rahmes nebst Salz gegeben werden und beobachtet dabei denselben Vortheil, welcher schon bei Nr. 471 angegeben worden. Wenn nun der Teig schön glatt gearbeitet eine Weile an kaltem Orte geruht hat, während ein kleines halbes Pfund Butter in kaltem Wasser gewaschen, wieder abgetrocknet und in kleine Stückchen zerschnitten ist, wird der Teig mit Mehl bestäubt, dick ausgewalcht, die Hälfte des Fleckes mit der Butter belegt, die andere Hälfte darüber geschlagen, wieder ausgewalcht, von der entgegen gesetzten Seite übergeschlagen, und so wiederholt von links, dann von rechts übereinander gelegt und jedesmal ausgewalcht, aber nie nach unten gekehrt.

475) Mürber Butterteig.

Ein Pfund Mehl wird auf das Nudelbrett genommen, und ein halbes Pfund Butter

in kleinen Stückchen nebst 3 Eidottern, einem ganzen Ei, Salz und etwas wenigem, saurem Rahme mit dem Messer gemischt und eingeschlagen, bis es unter den Händen völlig g earbeitet werden kann; solches muß aber unter geschwindem Drehen nach ein und derselben Seite geschehen. Wenn man endlich mit dem Finger auf den glatt gearbeiteten Teigballen drückt und sich die Vertiefung elastisch gleich wieder hebt, ist der Teig gut, und man kann ihn zu Torten, Casseroll-Pasteten und anderm Backwerke, wie in folgenden gesagt wird, verwenden.

476) Eine Casserol-Pastete mit Hühnern oder Kalbsbriesen-Ragout und mit Markklößchen von 4 Farben.

Man wählt hiezu am füglichsten den Teig bei Nr. 475, walcht ihn halben Fingers dick aus, nimmt ein Casseroll von der Größe eines großen Tellers, bestreicht sie dick mit Butter und streut feine Semmelbröslein rund herum. Indessen muß ein Ragout von Hühnern oder Briesen nach Nr. 297 oder 296 bereitet werden und dieses halb erkaltet seyn. Auch eine Farce nach folgender Art: man zerwiegt 1 Pfund gutes Kalbfleisch, eine

Hand voll Chalotten, Petersilie, von einer Citrone die Schale und ein Stück Nierenfett oder guten Speck, rührt 2 bis 3 Eier nebst Salz, den Saft einer halben Citrone, und eine Hand voll Semmelbröslein dazu, dünstet es einige Minuten und läßt es erkalten. Nun wird von dem Teig nach Umfang des Casserolls eine Platte und sogleich auch eine zweite, welche zurückgelegt wird, mit dem Messer ausgeschnitten, diese auf den Boden des Casserolls gelegt, dann mit einem Streif von der Höhe des Casserolls, dessen innerer Rand rund um belegt und mittels etwas Eiweiß an den Boden geklebt. Jetzt giebt man von der Farce eine fingerdicke Lage auf den Boden, darüber das Ragout ohne Sauce, denn diese würden die Farce und die Pastete durchweichen, legt über das Ragout den Rest der Farce ein und nun die zurückgelegte zweite Platte als Deckel darauf und verklebt gut, wie unten. Von dem noch übrigen Teige wird ein kleiner Deckel vom Umfange einer Untertasse ausgeschnitten, oben in der Mitte übergedeckt, bei der äußersten Kante ein wenig angeklebt, von dem noch übrigen Teige Verzierungen um diesen Deckel gelegt, dann mit zerrührtem Ei überzogen und schön in heißer Röhre gebacken.

Während dem bereitet man die 4 Sorten Klöße und stellt die Ragout-Sauce zurück. Man schmilzt eine starke Hand voll Mark, seihet es durch enges Sieb, rührt es zu Schaum, schlägt nach und nach 2 bis 3 erwärmte Eier dazu, rührt Semmelbröslein daran bis der Teig so ist, daß sich Klößchen davon formen lassen, theilt ihn nun in 3 Theile, zerwiegt eine Hand voll feiner Kräuter, die Schale einer Citrone, eine Hand voll Chalotten, jedes besonders und sehr fein, mengt in jeden Theil des Teiges eines von dem Zerwiegten nebst etwas Salz, formt kleine Klößchen, wovon die mit Citronen und jene mit Kräutern in guter, siedender Fleischbrühe alle fertig gekocht, die andern mit Chalotten aber zur Hälfte in heißem Schmalze gebacken werden. Man kann ihnen verschiedene Formen oder Größen geben, kann auch von jeder Gattung einen Theil backen und nebst den Farben weiß, gelb, grün und braun, eine rosarothe, melirte hervorbringen, wenn man eben etwas Krebsbutter hat, welche man in einen Theil des Teiges mengt. Dann müßte aber noch ein halber Löffel voll Semmelbröslein hinzu gegeben werden. Diese vier- oder fünferlei farbigen Klößchen werden aber erst

eingekocht, wenn die Pastete gebacken ist, und in der schon geöffneten Röhre steht, daß sie ein wenig ausziehen kann. Zu gleicher Zeit wird nun auch die Sauçe wieder warm gestellt und der Deckel von der Pastete ausgeschnitten; sollte sie zu voll seyn, so kann von der Füllung etwas ausgehoben und auf eine Assiette zurückgelegt werden, dafür werden die Klößchen zierlich geordnet hinein gegeben, doch so, daß die abwechselnden Farben, wenn der Deckel wieder darauf gelegt ist, darunter hervor sehen; es scheint dann, als hätten die Klößchen den Deckel gehoben. Die Pastete ist sehr zierlich, erfordert geringe Kosten und wenig Mühe. Die Sauçe wird daneben in der Sauçiere angerichtet.

477) Kasseroll-Pasteten mit Wildpret.

Werden auf dieselbe Art bereitet, wie die letzte Nummer angiebt, nur kann die Farçe dann gänzlich auch von Wildpret oder auf Art, wie bei dem falschen Schnepfendreck bei Nro. 236 angegeben ist, bereitet werden, und da man hier keine Klößchen einlegt, so bleibt die Pastete ungeöffnet und es wird daneben nur die mit dem Wildpret gekochte Sauçe in der Sauciere angerichtet. Es ver-

steht sich von selbst, daß jede Pastetenfüllung vorher gebraten oder gedünstet und in Stücken zertheilt seyn muß. Es lassen sich zu solchen Pasteten Reste von verschiedenem Fleische gut verwenden und mit Anstand auch selbst für Gäste wieder benützen.

478) Kasseroll-Farçe-Pastete mit zahmem oder wildem Geflügel.

Auch das Geflügel, zahm oder wild, muß vorher gedünstet seyn, denn gebratenes benützt man hiezu nur als Reste. Man kann auch von Enten, Gänsen das sogenannte Geräusch, nach Nr. 306 bereitet, hineingeben, jedoch muß eine Kasserol-Pastete allzeit eine passende Farce darunter und darüber bekommen, damit sich die leeren Räume ausfüllen. Will man die Farce ersparen, so ist dann zu kleinerm Ragout die Pastete bei Nr. 472 und zu größerm jene bei Nr. 473 passender.

479) Schüssel-Pastete mit Ragout, Farçe und Gitter.

Wenn ein gutes Ragout von Tauben, Hasen, Rebhühnern oder andern Hühnern rc. bereitet ist, wird auch eine gute passende Farce gemacht. Während beides verkühlt, belegt man den mit Butter bestrichenen Boden

einer Pastetenschüssel mit einer halben, fingersdicken Platte von dem Teige bei Nr. 475, streicht darauf einen starken Finger dick von der Farce, worüber das Ragout gelegt wird, welches man wieder mit Farce bedeckt, so daß es oben rund gewölbt ist; darüber wird nun ein Gitter auf folgende Art gemacht: es werden aus den Resten des Teiges runde oder flache fingersbreite Streifchen geformt, letztere mit dem Teigrädchen herabgedreht, das Gitter über die ganze Füllung geflochten, mit zerrührten Eiern überzogen und so schön in heißer Röhre gebacken. Zur Verzierung können in die Räume des Gitters abwechselnd Krebsschweifchen und Spargelköpfchen gesteckt werden, welches sehr brillant aussieht.

Andere Pasteten ohne Butterteig.

480) Salat-Pastete mit Häringen und Verzierung.

Ein Casserol, welches in der Mitte des Bodens eine kleine Vertiefung hat, ist hier sehr passend. Es werden zu 2 bis 3 schönen großen Häringen, (jeder Milchner) vier Sem-

meln abgerindet und diese dann in Wasser, worin ein Glas voll Orangen oder Citronen-Liqueur gegossen wird, eingeweicht. Ein Viertelpfund Butter wird zu Schaum gerührt, 6 Eigelb nebst dem Schnee von 3 bis 4 Eiweiß, Salz, eine Handvoll geriebener Mandeln und den fest ausgedrückten Semmeln und Semmelbröseln dazu gemengt, dann auf ein Nudelbrett herausgenommen und mit Mehl unter der Hand gearbeitet zu einem etwas strengen Teige, der sich gut auswalchen läßt; während der Teig ruhet, müssen 12 Kartoffeln im Dampfe gekocht, schön geschält und mehlicht zerdrückt, dann warm mit Salz und 8 Löffel voll feinsten Oehles eine halbe Stunde lang gerührt und 4 Löffel voll Oehl, 4 Löffel voll Essig, 4 Löffel voll fein zerwiegter Chalotten, einige feine Kräuterpulver damit vermischt werden. Nun putzt man die Häringe, nimmt die Milchner aus, legt diese bei Seite, gräthet die Häringe, schneidet sie in Fingerglied lange und breite Stückchen, nimmt jetzt die Milchner in ein Schüsselchen, zerrührt sie, giebt die fein zerwiegte Schale und den Saft einer Citrone, auch 2 bis 3 Eigelb daran und vermengt es mit Salz und etwas Nelkengewürz. Endlich wird die dazu passende

Casserole mit Butter bestrichen und mit Semmelbröseln ausgestreut, von dem Teige die kleinere Hälfte zu einer fingerdicken Platte ausgewalcht, damit der Boden des Casserols belegt und in die innere Vertiefung gedehnt, aber so, daß der Teig keinen Riß bekömmt. Nun walcht man auch den übrigen Teig und zwar etwas dünner, schneidet davon einen Rand, womit genau der Rand des Casserols innenher ausgelegt wird. In die mittlere Vertiefung wird die Milchner Farçe gelegt, darauf kömmt eine Lage von den Häringen mit Kappern untermischt, nun werden streifenweise die Häringstückchen an dem Teigrande nach herauf zu immer mit Kappern untermischt, gelegt, ein wenig in den Teig angedrückt, bis ein Löffel voll von dem Kartoffelsalate darüber gestrichen ist; so wird streifenweise rundherum fortgefahren, bis der ganze Rand bedeckt ist und in die Mitte eine Staffade gegeben, wozu Verschiedenes kann gewählt werden: Anquilotten, Schnecken rc. oder auch nur gewiegte Sardellen. Man nimmt zuerst einen Löffel voll Kartoffelsalat über die Milchner Farçe und Häringe, giebt darauf eine Schichte Schnecken oder Anquilotten, welche gehäutet und in Scheiben ge-

schnitten seyn müssen, oder Sardellen, darüber ein paar Löffel voll sauren Rahm, dann wieder Salat und so 3 bis 4 Schichten, über den Salat dann die noch übrigen Häringe und Kappern auch feine Streifen geröster Zwiebeln, oben darüber den Rest des Teiges zu einem flachen Deckel geformt. An den Kanten wird derselbe gut zusammengeklebt, in der Röhre schön gebacken, herausgestürzt, der nun erhöhte kleine Reif ringsum mit gespaltenen Mandeln besteckt, bei Tische der verzierte Theil als Deckel rund um abgeschnitten, zertheilt und zuerst präsentirt, dann die Pastete in Scheiben tranchirt. Diese Pastete kann kalt und warm gegeben werden, ist auch vortheilhaft aufzubewahren, und bei Landparthien bequem mitzunehmen; auch läßt sie sich ohne Teller aus der Hand speisen, wie Torten und dergleichen, denn sie bedarf keiner Sauce. —

481) Eine Nudeln- oder Fleckeln-Casserol-Pastete mit Schinken.

Es wird ein Nudelteig nach Nro. 12 bis 13 bereitet und die Nudeln nur minder fein ausgewalcht und geschnitten, als zur Suppe. Indeß diese Nudeln etwas abtrock-

nen, zerwiegt man zu einem halben Pfunde Teiges ein Viertelpfund magern Schinken oder Räucherfleisch, mischt auch feinzerwiegte Citronenschalen, Chalotten, Petersilie daran, giebt es zu einem Stückchen Fett in einen Tiegel auf Gluth, wo man es ein wenig überdünsten läßt; während diesem stellt man eine Pfanne voll gesalzenen Wassers auf rasches Feuer, röstet, bis dieses siedet, zwei Hände voll Semmelbröseln in Butter schön gelb, rührt die Nudeln oder Fleckchen in das kochende Wasser, läßt sie so lange wie harte Eier sieden, giebt sie dann in einen Seiher, begießt sie mit kaltem Wasser, schüttet, wenn sie völlig abgetropft haben, sie geschwind auf eine sehr große flache Schüssel, wo sie ausgebreitet zur Abkühlung stehen bleiben, bis ein Casserol mit Butter bestrichen und mit Semmelbröseln bestreut ist. Nun giebt man eine Lage von den Nudeln auf den Boden des Casserols, streut darüber von der Schinken-Farce, welche man noch mit ein paar Eiern und ein paar Hände voll Semmelbröseln vermengen kann, eine fingersdicke Schichte und bedeckt sie mit Nudeln. Diese können nun mit geriebenem Parmesankäse, oder nur allein mit den gerösteten Semmelbröseln bestreut

werden. Man giebt hierauf wieder eine Schichte Nudeln, dann Schinken, nach Belieben auch über den Schinken jedesmal ein zerrührtes Ei, und wieder Nudeln, Parmesankäse, Semmelbröseln, Nudeln, Schinken, zuletzt aber Nudeln, aufgeschnittene Butter und mit einigen Löffeln voll Rahm zerrührte Eier. Damit wird die Pastete in eine heiße Röhre gegeben, wo sie in einer halben Stunde fertig seyn kann; sie muß eine schöne Farbe haben, und im Casserol sich verfestigt schwingen lassen. Dann ist sie gut, wird herausgestürzt, wieder umgewendet und aufgetragen. An Stelle des Schinkens kann übriggebliebenes Fleisch jeder Art, oder mehrere Arten mit Sardellen angemengt, ebenfalls dienlich seyn.

482) Fridaternudeln-Pasteten mit verschiedener, saurer Füllung.

Von 8 bis 10 Eiern werden nach Nr. 48 schöne große Flecke zu Fridaternudeln gebacken, aufgerollt und Messerrücken breit geschnitten, indessen eine Fleisch- oder Schinkenfarce nach letzter Nummer gedünstet, eine Casserole mit Butter dick beschmiert, mit Semmelbröseln eingestreut, von den Nudeln eine Schichte zu Boden gegeben und mit Farce, zerrühr-

tem Ei, Rahm und Nudeln übereinander abgewechselt, mit Nudeln geendet und die noch übrigen zerrührten Eier mit Rahm darüber gegossen, auch etwas Butter aufgeschnitten, und wie die Pastete letzter Nummer gebacken; es kann saurer oder süßer Rahm dazu genommen werden.

483) Süße Fridaternudeln-Pasteten mit süßer Füllung.

Die Nudeln werden hiezu nach Nr. 50. bereitet. Dann entweder Krebsschöttel nach Nr. 88. oder ein beliebiges Kompotmuß, oder in Wein eingekochte Rosinen, mit Zucker und Zimmt zur Aufschichtung gewählt, übrigens nach letzter Nummer verfahren. Nur kann zum Uebergusse ein passendes Chaudeau von Wein oder Orangen gewählt werden, womit die gebackene Pastete eingehüllt zu Tische gebracht wird. Ist aber Krebsschöttel zur Füllung genommen worden, so wechseln dann die Schichten auch mit Krebsschweifchen und der Zwischenguß wird von Ei-Rahm und flüssiger Krebsbutter angemengt. Zur Verzierung werden einige Krebsschweifchen, die noch etwas Schale haben, oben auf der Pastete herum gelegt oder gesteckt.

484) Mürbe Pastete mit Kuttelflecken.

Die Kuttelflecke müssen Tags vorher sehr weich gesotten und über Nacht in eine gute Beitze von Wein oder Essig, Gewürzen, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Citronenschalen und Scheibchen gelegt seyn. Aus dieser Beitze genommen, werden sie, mit etwas dieses durchgeseihten Essigs oder Weines nebst einem Stücke fein geschnittenen Speckes (zu 1 Pfund Kuttelfleck ein gutes Viertelpfund Speck gerechnet) gedünstet, fein geschnittene Chalotten, Citronenschalen, Petersilien, auch eine Hand voll Semmelbröslein mit Mehl und Salz vermischt, nach Belieben auch Kappern oder fein zerwiegte Sardellen oder ein paar Eidotter damit etwas geröstet und dann zur Kühlung hingestellt. Indessen wird ein mürber Butterteig nach Nr. 455 ausgewalcht und ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelbröslein bestreutes Casseroll damit gefüttert. Man giebt die Masse von Kuttelflecken, worein nur noch ein Quart guten sauren Rahmes mit 2 bis 4 Eidottern gerührt wird, nach Belieben auch mit einem Glas weissen Weines wohl vermengt hinein, setzt von dem mürben Teige einen Deckel darauf, verziert diesen mit

den Teigresten nach Gefallen, und backt sie wie die Casseroll-Pastete bei Nr. 456.

485) Mürbe Kartoffel-Kasserol-Pastete mit verschiedener Füllung.

Von schönen im Dampfe gekochten Kartoffeln wird ein halbes Pfund gewogen, warm zerdrückt, gesalzen, mit einem Weinglas voll Wein oder Rahm und 3 Eidottern zu einem dicken Brei gerührt und Mehl hineingeklopft, bis es ein Teig ist, den man unter den Händen arbeiten kann. Man nimmt ihn nun auf ein Brett, breitet ihn flach auseinander, schneidet ein Viertelpfund Butter darauf in Stücke, schlägt den Teig von allen Seiten darüber und setzt das Uebereinanderschlagen so fort, wie bei dem ersten Butterteige angegeben worden; ist er gut verwalcht, so läßt man ihn eine Stunde an kaltem Orte ruhen. Indessen muß die Füllung bereitet werden. Man kann hiezu jedes beliebige Ragout wählen und eine dazu passende Farce. Die Form der Pastete ist wie bei letzter Nummer.

486) Kleine Kartoffel-Pastetchen mit verschiedener Füllung.

Man bereitet denselben Teig, walcht ihn

etwas dünn, drückt dann mit einem etwas weiten Bierglase runde Blätter heraus, knetet die Abfälle wieder zu einem Klümpchen zusammen, walcht diesen wieder, bis der Teig völlig aufgegangen ist, zählt die Hälfte der Blätter hinweg, und walcht sie, jedes einen Finger breit größer, in die Runde. Die kleinern bestreicht man mit zerrührtem Ei und setzt ein kleines Ragout hinein von Briesen, Leber, zerschnittenen Resten von Geflügel oder Wildpret, Krebsschweifchen und Krebsschöttel, Topper, Häringe, Lunge, auch jedes beliebige Compot, oder Eingesottene von Früchten, ebenfalls übrig gebliebene Creme, so wie auch Spargel, Schnecken, Mandel-Farce, oder was immer gewählt werden mag; nur ist zu bemerken, daß die Füllung wenig Sauce haben darf. Man giebt unter das Compot oder Ragout einen Löffel voll geröstcter Semmelbröslein, legt dann auf jede Füllung eines von den größern Teigfleckchen, überzieht es mit zerrührtem Ei und backt sie alle auf einem Tortenblech aus der Röhre.

487) Kleine Ragout-Pastetchen von Kartoffeln auf andere Art.

Wenn derselbe Teig nach Nr. 485 be-

reitet ist, wird er, wie bei letzter Nummer, ausgewalcht, dann mit einem großen Weinglase aus dem ganzen Teige Blätter ausgestochen, die Hälfte noch etwas dünner gewalcht, die erstern Blätter am Rande mit Eiweiß bestrichen, darauf ein aufgerollter, 2 Finger breiter Papierstreif gleich einer Schnecke gesetzt, von dem innern Ende ein Eckchen heraufgebogen, nun die größern Fleckchen nach der Reihe auf dem Brette geordnet, in jedes mit einem engen Liqueurgläschen ein Ringelchen in die Mitte gegraben, wodurch der Deckel bezeichnet ist. Das ganze Fleckchen wird nun über die Papierschnecke gelegt und die Kanten recht gut auf einander geklebt; wenn die Pastetchen alle auf solche Weise ausgesetzt sind, überzieht man sie mit zerrührtem Eie, backt sie schön, schneidet die Deckelchen heraus, hebt die Papierschnecke ebenfalls heraus, bringt ein kleines Ragout oder Compot hinein, deckt sie wieder zu und trägt sie auf. Eben solche können auch aus dem Teige nach Nr. 474 geformt werden.

488) Krapfen und anderes kleines Backwerk aus Butterteig.

Von dem Teig nach Nr. 474 werden

2 Finger breite und nochmal so lange viereckige Fleckchen geschnitten. Ueber die Hälfte giebt man etwas Eingesottenes, schlägt die andere Hälfte darüber, bestreicht sie mit Ei und backt sie schön. Mit Zucker bestreut werden sie zu Ragout aufgetragen. Diese können in verschiedenen Formen und mit verschiedenen Füllungen gegeben werden.

489) Butterbretzen.

Aus demselben Teige werden so viele Theile gemacht, als man Bretzlein wünscht; man rollt unter den Flächen beider Hände jedes Theil zu einer drittel Elle Länge, legt sie dann zu einer Bretze übereinander, überzieht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker, Citronenschalen und Mandeln, backt sie aus warmer Röhre und giebt sie zu Creme. Dieser Teig kann so vielfältig geformt, gefüllt und überzogen werden, daß eine Anführung aller Gattungen die Grenzen dieses Buches weit überschreiten würde. Deßhalb muß es dem Geschmacke der Köchin überlassen bleiben, die verschiedenen Variationen selbst zu wählen.

490) Buttermandeln.

Es werden aus demselben Teige kleine

Wandeln geformt, oder solche Blechformen mit diesem Teige ausgefüttert, in warmer Röhre gebacken und dann entweder mit Reis-Mus oder dergleichen, mit Creme, Compot oder mit Fleisch-Farce angefüllt, und im letzten Falle zu Ragout, mit süßen Füllungen aber zu geeignetem Compot oder Creme, auch zu Müsern aufgetragen.

Verschiedene Braten.

491) Kalbskeule. (Kalbsschlegel.)

Diese wird erst rein gewaschen, jedoch nicht, wie es häufiger Mißbrauch ist, lange gewässert, wodurch jedes zarte Fleisch seinen natürlichen Geschmack und Saftigkeit verliert und auch nicht gehörig braten kann, weil es zu viel Wasser zieht. Ist die Keule rein gewaschen, so wird sie mit einer Hand voll Salz wohl eingerieben, in eine Bratraine gelegt, die Schloßbeinseite nach oben, die glatte obere Seite wird erst, wenn die Schloßbeinseite schön gebraten ist, nach oben gekehrt, damit sie, räsch gebraten, kann zu Tische gebracht werden. Man giebt einiges Wasser

auf den Boden der Raine; wenn die Keule dann in der Bratröhre zu trocknen anfängt, bestreicht man sie öfters mit Butter, und ist sie auf beiden Seiten hellbraun, so bestreicht man sie wieder, damit sie einen schönen Glanz bekömmt; man muß auch sorgen, daß die Sauce nicht völlig einbraten und auf dem Boden himeichend vertheilt ist. Ein Schlegel von 5 bis 7 Pfund muß 2 Stunden langsam braten. Beim Auftragen muß beobachtet werden, daß die glatte breite Seite oben auf liegt.

492) Kalbskeule auf andere Art.

Man klopft die Keule auf der fleischigen Seite, wäscht sie rein, sticht mehrere kleine Löcher hinein, in welche dann Zwiebelstückchen, Salz und Gewürz geschoben werden; salzt sie gehörig durchaus, setzt sie in die Bratröhre, und beobachtet ferner, was bei letzter Nummer schon erwähnt ist.

493) Eine gespickte und gebeizte Kalbs-Keule.

Wenn die Keule stark geklopft ist, wird sie gespickt, nemlich auf der obern Seite, und in geraden Linien; nun reibt man sie mit

Salz ein, belegt sie mit Zwiebel=Scheiben, Citronen=Schalen, Lorbeerblättern, gießt ein Quart Essig darüber und läßt sie in dieser Beize mehrere Tage liegen. Endlich giebt man sie aus diesem Essig in die Raine, und bratet sie, wie im vorletzten Nummer gesagt worden. Statt des Wassers können einige Löffel voll Essig in die Raine nebst einem Paar mit Nelken gespickter Zwiebeln und einigen Streifchen Citronenschalen, dann beim Anrichten auch folgende saure Rahmsauce über die Keule gegeben werden. Man röstet im Fette einige Löffel voll Mehl hellbraun, dann wird ein Quart sauren Rahmes dazu gerührt und mit etwas Essig, Salz und Kappern aufgekocht.

494) Eine gebratene Kalbskeule, welche kalt gegeben wird.

Wenn das Schloßbein kurz weg und der Knoten lang weg gehauen worden, schneidet man auch alles hautige und fette gänzlich hinweg, sticht mehrere Löcher hinein, in welche man abwechselnd Stückchen geputzter Sardellen und Streifchen gewürzten Specks schiebt; dann wird der Schlegel mit einem reinen Tuche bedeckt und starkgeklopft, gesalzen und gebraten,

wie die Kalbskeule Nr. 1. Man bereitet ein Gelee nach Vorschrift Dieses wird klein zerschnitten und der kalte Schlegel damit verziert, oder der ganze Schlegel wird tranchirt und die aneinander geschichteten Scheiben mit Gelee garnirt.

495) Gespaltener Schlägel, Schloßbraten und Bug.

Diese können auf gleiche Weise zubereitet werden. Man läßt Fett in einer Raine oder Tiegel heiß werden, stellt das Stück Braten gesalzen und unverdeckt damit in die Bratröhre oder auf Gluth; sobald es auf beiden Seiten schön gebraten ist, legt man eine Hand voll geschnittener Zwiebeln und Citronenschalen dazu, nebst ein Paar Löffel voll Fleischbrühe. Man kann es mit dieser Sauce auftragen, oder noch verbessern, indem man es, sobald es braun ist, mit Mehl bestäubt, und vor dem Anrichten etwas Zucker braun röstet, und den Braten damit bestreicht. Wenn ein solches Bratenstück von besonderer Größe ist, so kann es auch füglich nach einer der Arten, wie die Keule zubereitet werden.

496) Kalbsnieren-Braten.

Wird entweder nur auf Art wie eine

Keule ordinair gebraten und neben warmem Salate oder Compote aufgetragen; wer aber das starke Fett nicht liebt, wird folgende Zubereitung vorziehen.

497) Nierenbraten mit maskirter Niere.

Wenn das ganze Stück, welches hiezu von der schwersten und fettesten Gattung seyn sollte, rein gewaschen ist, wird die ganze Niere sammt dem Fette herausgeschnitten, das Fett fein zerwiegt, auch die Schale einer halben Citrone, einige Chalotten, Pimpernell, oder andere Kräuter; dann mit 3 Eigelb flaumig gerührt, eine Hand voll feiner Semmelbröslein nebst einem Paar geputzter und gewiegter Sardellen oder Salz und ein paar Morgeln oder Maurachen dazu gemengt, zu letzteren auch der Saft einer halben Citrone. Wenn nun diese Masse mit Fleischbrühe hinreichend verdünnt ist, so wird davon auf die Stelle, wo die Niere war, in die Höhlung eine dünne Lage gegeben, die Niere darüber gelegt und diese mit der übrigen größern Hälfte der Masse bedeckt, so auf den Boden der Raine gesetzt, etwas Wasser untergegossen, oben mit ein paar dicken Speckschwarten bedeckt und mit ein paar feinen Hölzchen befestigt in

die Bratröhre gestellt. Wenn die untere flache Seite durchgebraten ist, wird nun die Nieren-Seite von dem Specke befreit und behutsam nach unten gewendet, die obere fleißig beträuft, und, wenn er völlig gebraten ist, mit daruntergegebener Sauçe aufgetragen.

498) Gefüllte Kalbsbrust.

Wenn die Brust rein gewaschen ist, wird an der äussern offenen Rippe die Doppelhaut gelößt und die ganze Brust untergriffen, jedoch mit Vorsicht, daß die Haut kein Loch bekomme. Nun wird die hiernächst beschriebene Füllung bereitet. Man röstet zwei Hände voll Semmelbröseln in Butter hellgelb, rührt 2 bis 3 Eier dazu, Salz, fein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilienkraut, auch etwas süßen Rahm (Sahne), salzt die ganze Brust völlig ein, schiebt mit einem Löffel in die untergriffene Höhlung sämmtliche Füllung, schließt die Oeffnung mit einem feinen Hölzchen recht gut und läßt die Brust in der Bratröhre erst auf der Rippenseite, dann auch oben während öfterem Beträufen schön braun werden. Die gewölbte Seite nach oben muß sie aufgetragen werden.

499) Kalbsbrust mit brauner Fülle.

Wenn die Brust untergriffen ist, wie bei letzterem Nummer beschrieben worden, wird sie innen und aussen mit Salz und Gewürz eingerieben. Zur Füllung nimmt man ein Kalbsmilz und auch etwas Hühner- oder Taubenblut, in Ermangelung dessen aber ein zweites Milz, streicht die Füllung gänzlich aus, rührt sie mit einem Stückchen warmer Butter nach einer Seite flaumig, legt ein Ei in warmes Wasser, schlägt es daran, rührt Mehl dazu, so viel es anzieht, dann auch Gewürze oder Kräuter, als Basilikum, Thymian, nebst Citronenschalen und Salz. Die Füllung geschieht, wie schon in letzter Nummer erwähnt ist.

500) Weiche Kalbsbrust mit melirter Füllung.

Hiezu werden am Kranze bei den Querknorpeln alle Rippen abgeschnitten, die Rippenhaut gespalten und so mit Leichtigkeit jede Rippe herausgehoben. Dann wird an dem Kranze herum auch jeder Knorpel eingeschnitten, doch ohne vom Fleische etwas zu verletzen. Nun untergreift man vorsichtig die ganze Brust und bereitet folgende Füllung: $\frac{1}{8}$ Pfund Butter oder Fett wird zu Schaum abgetrieben, 3 ge-

wärmte Eier und die Schale einer Citrone fein zerwiegt, nebst Salz und 2 Hände voll mürber Semmelbröseln und etwas süßem Rahm (Sahne) abgerührt; während man diese Masse ruhen läßt, wird eine zweite, wie folgt, bereitet: $\frac{1}{4}$ Pfund Kalbsleber wird ganz klein würflich geschnitten, ebenso $\frac{1}{8}$ Pfund Speck, ein Stückchen Schinken, auch wohl eine gekochte gelbe Rübe, ein Stückchen Sellerie und eine schöne Zwiebel. Dieß alles mengt man an 2 Eigelb; das Weiße hievon wird zum steifen Schnee geschlagen, in die weiße Masse gezogen, und diese sogleich in die Brust gefüllt. Man nimmt nun ein Butterrohr oder macht sich aus Kartenmappe eines von dem Umfange eines halben Thalers, senkt dieses Rohr mitten durch die Füllung und drückt die zweite melirte Masse hinein, während man das Rohr wieder heraus zieht und verschließt dann die Doppelhaut mittels einen feinen Hölzchens. Beim Braten ist nur zu beobachten, was schon auf Nr. 498 erwähnt worden.

501) Weiche Kalbsbrust mit melirter Füllung anderer Art.

Wenn die Rippen, wie in letzter Nummer beschrieben worden, ausgehoben sind, dann

wird die Höhlung mit Gewürz und Salz eingerieben. Eine starke Hand voll gewiegter Zwiebeln, Petersilienkraut oder statt letzterem junge Spargeln, ebenfalls fein zerwiegt, werden mit 2 Eigelb, etwas Salz und sehr wenig Sahne (Rahm) vermischt, in die Brust gefüllt; dann eine reine gewaschene Kalbsbriese gesalzen dazu hinein geschoben, die Haut verschloßen, wie schon beschrieben ist, und durch einiges Streichen mit der Hand die weiche Füllung über der Briese gänzlich verbreitet. Das Uebrige ist in Nr. 498 gesagt.

502) Weiche Kalbsbrust mit süßer Füllung. *)

Sie wird ausgelöst, eingesalzen und untergriffen, wie in Nr. 500. Nun wird in einem Quarte Wein eine starke Hand voll gewaschener und abgetrockneter Rosinen, einige Streifen Citronenschalen und einige Zinken Chalotten gekocht, der Wein herab geseiht und noch heiß in die Brusthöhlung gegossen, worin sie einige Stunden wohl bedeckt, auch über Nacht stehen bleiben kann. Zu den aufgequollenen Rosinen wird noch ein Löffel voll Wein

*) Diese kann auch als kalter Braten oder an die Stelle einer kalten Pastete gegeben werden.

gegeben, damit sie saftig bleiben; ferner eine halbe Kalbsleber in Milch ausgeblutet, dann gehäutet, und, wenn sie abgetrocknet ist, fein zerwiegt, mit feinem Gewürze oder etwas Majorane, Chalotten, Citronenschalen eine Weile gut abgerührt nebst 2 bis 3 Eigelb, das Weiße hievon zu steifem Schnee geschlagen; der an der Brust und den Rosinen sich noch befindliche Wein, auch eine Hand voll abgezogener Mandeln, wenn die Leber mit etwas Mehl und wenig Salz angerührt worden, hineingemengt, zuletzt der Schnee hineingezogen und die Brust damit gefüllt. Was hierauf noch zu bemerken bleibt, ist in Nr. 498 gesagt. Man bereitet ein Gelee nach Nr. 567 und zerschneidet es zur Garnitur.

503) Welche Kalbsbrust mit Krebsenfülle.

Wenn die Brust hergerichtet ist wie auf Nr. 498 wird Krebsbutter zubereitet; man siedet 15 bis 20 Krebsen, löset die Schweifchen aus, stößt die Schalen und Scheeren mit einem Viertelpfund Butter fein zusammen und läßt es mit einem Eßlöffel voll kalten Wassers in einem Tiegel gut ausbraten. Nun muß ein reines Tuch in kaltes Wasser getaucht, völlig ausgewunden und dann die Krebsbutter darin durch=

geseihet und gut ausgedrückt werden. Diese flüssige Butter wird nun gerührt, zwei warme Eier daran geschlagen, mit feinen Semmelbröseln verdickt, die Krebsschweifchen hineingemischt und die Brust, wenn sie hinreichend eingesalzen ist, damit gefüllt, nach Vorschrift in Nr. 498 gebraten und aufgetragen.

504) Gespickte und gebratene Kalbsleber.

Wenn die Leber in Milch ausgeblutet hat, wird sie gehäutet und mit Speck schön reihenweise durchzogen, hierauf setzt man sie in einen Tiegel, worein sie eben paßt, auf Butter; denn wenn sie zu viel Raum hat, wird sie spröde. Dann besteckt man einige Zwiebelchen mit Nelken, legt diese nebst Streifen von Citronenschalen zur Leber, oben etwas Butter darauf, daß sie nicht trocknet und stellt sie so zwischen unter und übergegebene Gluth. Wenn sie kein Blut mehr giebt, dann ist sie fertig. Nun giebt man etwas Salz hinein, wendet sie öfters hin und her (denn wird sie früher gesalzen, so wird sie sehr spröde) und streut einige Minuten vor dem Anrichten Zucker und Zimmt darauf. Sie kann an Stelle eines Bratens aufgetragen werden.

505) Schöpsenkeule ordinär gebraten.

Diese wird stark geklopft, dann rein gewaschen, eingesalzen, auf beiden Seiten mit Knoblauch gespickt, in der Bratraine in das Bratrohr gestellt, öfter beträuft und wenn sie auf beiden Seiten schön gebraten ist, mit ihrer eigenen daruntergegebenen Bratsauce aufgetragen.

506) Schöpsenkeule mit Erdäpfeln (Kartoffeln.)

Wenn die Keule stark geklopft, gewaschen, eingesalzen und mit Knoblauch gut gespickt ist, werden kleine, gute Kartoffeln roh geschält zur Keule gelegt, die Bratraine völlig damit ausgefüllt, dann auch einige mit Nelken gespickte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenschalen, Fleischsuppe und Essig untergegeben. Wenn die Keule recht oft beträuft, auf beiden Seiten schön braun und durchaus milde ist, wird die daran befindliche Sauce durchgeseihet, die Keule auf die Platte gelegt, die Sauce untergegeben, und die Kartoffeln zierlich herum garnirt. Man kann sie aber auch vorher noch in einen Tiegel zu etwas von dem abgeschöpften Fette legen, sie dann mit Mehl bestäuben, wenn sie damit braun ist, die zu-

rückgebliebene Sauce mit einem halben Quart saurer Sahne (Rahm) mengen und über die Keule gießen, auch ein paar Löffel voll Kappern dazu ein wenig einkochen lassen und dann mit dieser kurzen Sauce und Garnitur von Kartoffeln auftragen.

507) Schöpsenkeule mit Gurken.

Wenn die Keule zubereitet und gebraten ist, wie auf Nr. 505 gesagt worden, schält man zwei bis drei Gurken von mittlerer Größe, giebt von dem Schöpsenbraten das abgeschöpfte Fett in einen Tiegel, schneidet die Gurken in Scheibchen dazu, läßt sie darin anziehen ohne sie zu verdecken, stäubt Mehl darauf, etwas Gewürz, Essig oder Citronensäure, rüttelt sie um, hebt von der Sauce etwas heraus, begießt damit die Keule einigemale und giebt beim Auftragen die gekochten Gurken darunter.

508) Schöpsenkeule auf Wildpretart.

Wenn die Keule rein gewaschen ist, wird sie gänzlich abgehäutet, indessen man eine halbe Maß Essig mit einigen gespaltenen Zwiebeln, die mit Nelken gespickt sind, auch einigen Lorbeerblättern, Modegewürz und wei-

ßen Pfefferkörnern und Citronenschalen stark sieden läßt; die Keule wird nun in ein reines Tuch eingeschlagen und stark geklopft, mit Wachholderbeeren, Salz und Gewürz eingerieben, dann schön gespickt, der kochende Essig nebst Uebrigem darüber gegossen, darin einigemale umgewendet, dann verdeckt und in den Keller gestellt, wo sie nach mehreren Tagen bis zu weiterer Zubereitung erst desto besser wird; durch diesen Essig wird sie endlich gewaschen, mit frischen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Citronenschalen auch etwas Essig und Fleischbrühe in der Bratraine in die Bratröhre gestellt, und unter öfterem Beträufen fertig gebraten. Man kann zuletzt beim Auftragen eine saure Rahmsauçe nach Nr. 493. darüber und diese Schöpsenkeule füglich für einen Reh- oder Hirschschlegel zu Tische geben.

509) Reh- und Hirschziemer und Keule.

Wird eben so zubereitet, wie so eben die Schöpsenkeule beschrieben worden ist. Es kann aber auch eine Sauçe auf folgende Weise darüber gegeben werden. Man zerdrückt einige gute Wachholderbeeren, reibt sie in 4 bis 5 Eßlöffeln voll zerstoßenen Zuckers,

röstet diesen Zucker in einem Stücke Fett schön dunkelbraun und gießt Hühner= oder Taubenblut dazu, welches allezeit mit etwas Essig muß abgerührt werden, wenn es noch warm ist, weil es sonst gerinnt. In Ermanglung dessen läßt man 2 Kochlöffel voll Mehl mit dem Zucker braun werden, giebt dann zu einer kurzen Sauçe die hinreichende Fleischbrühe, womit es eine Weile aufkochen muß, ehe man die Sauçe zu dem Reh=Hirschziemer oder Keule aufträgt. Dieselbe Sauçe ist auch zur letztbeschriebenen Schöpskeule sehr angenehm und passend.

510) Hirschrehziemer und Keule mit Kruste.

Dieser wird rein von allem Blute befreit, geklopft und einige Tage in Wein oder Essigbeize gelegt, dann mit Salz und Gewürz eingerieben, auf den Boden des Casserols werden mehrere Speckscheiben, auch geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenschalen dazu und das Bratenstück darauf gelegt, auch ein Glas Wein und etwas Weinessig dazugegeben, und so langsam mehr gedünstet, als gebraten. Dann wird die Rinde bereitet, indem 2 Hände voll feingeriebener,

schwarzer Brodbröseln, 6 Löffel voll gestoßenen Zuckers, 1 Eßlöffel voll Zimmtpulver, ein paar Löffel voll Wein, oder der Saft einer halben Citrone auf Gluth gerührt werden, bis der Zucker ganz aufgelöst und die Masse flüssig weich ist. Damit bestreicht man nun den Ziemer oder die Keule, welche vorher mit ihrer eigenen Sauçe recht oft beträuft und übergossen worden; man sticht auch öfters mit dem Messer hinein, damit die Sauçe völlig eindringen kann; sobald selbe nun mild genug und während sie noch warm ist, fährt man mit dem Bestreichen fort, bis die Kruste stark fingerdick und darüber ist; damit giebt man sie nun noch ein wenig in die Bratröhre zum Antrocknen. Wenn die Kruste räsch ist, kann man nun dieses sehr delikate Bratenstück warm oder kalt mit kalter oder warmer, passender Sauçe oder auch mit Garnitur von Gelee auftragen.

511) Ein Stück Hirsch- oder Rehfleisch ordinär zu kochen.

Man kocht ein Stück Hirsch- oder Rehfleisch in halb Essig und halb Wasser, worin man auch große mit Nelken bespickte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenschalen und

einige Wachholderbeeren mitkochen läßt, bis das Wildpret mild genug ist. Man hebt es aus dieser Brühe auf die Platte, röstet in einem Stückchen Butter eine Hand voll feingeschnittener Zwiebeln, Semmelbröseln und einige Löffel voll Zuckers schön hellbraun, welche man beim Anrichten über das Wildpret bereitet.

512) Einen Hasen zu braten.

Hasen sollen durchaus einige Tage gebeizt werden. Man häutet ihn aber hiezu ab, nimmt ihn aus der Beize, spickt ihn mit feinen Speckstreifchen, auf dem Rücken 3 Linien neben einander und die Schenkel von oben, salzt ihn und schüttet einigemale heißen Essig darüber. Mit frischem Essig, Fett und Zwiebeln wird er in einer flachen Bratraine im Bratrohre hierauf langsam gebraten, entweder mit saurem Rahm und Essig nur beträuft oder auch mit einer Rahmsauce und Kappern nach Nr. 116. aufgetragen.

513) Lamm-, Kitz- oder Ziegenfleisch zu braten auf Hasenart.

Wenn das Lamm nämlich noch jung ist, formirt man es gleich einem Hasen, man

nimmt die Brust nebst Schultern hinweg, drückt die Hinterbügel schön breit auseinander, spickt den Rücken mit feinen Speckstreifchen, wie auch die Schenkel, bratet es wie eben bei den Hasen beschrieben worden ist, beträuft es auch mit Butter, Essig und Rahm und trägt es mit einer Rahmsauce auf.

514) Lammbraten ganz ordinär.

Ein Viertheil oder ein halbes Lamm wird eingesalzen, Butter in Stücke geschnitten und damit in die Bratraine auf flachen Raine gegeben. Wenn es schön braun ist, giebt man nach Belieben eine Sauce oder auch warmen Salat dazu.

515) Gefüllten Lamms- oder Ziegen-Braten.

Wenn die Haut zur Füllung mit größter Vorsicht gelöst worden, salzt man ihn. Nimmt eine Ziegen- oder Lammsleber, zerwiegt sie fein, rührt ein Achtelpfund Butter zu Schaum, 2 warme Eier dazu, dann die Leber nebst kleinen Rosinen, einer Hand voll Semmelbröseln, die im Zucker mit einem Stückchen Butter sind gelb geröstet worden, mengt alles mit ein wenig Salz und füllt es

in die abgelöste Haut, die dann zusammengenäht werden muß. So bratet man ihn während fleißigem Beträufen sehr langsam. Zuletzt bei stärkerer Hitze bestreut man ihn stark mit feinen Semmelbröseln. Somit wird er, wenn er schön hellbraun und gekraust ist, aufgetragen, gewöhnlich zu Compot oder süßem Salat.

516) Hinteres Lammsviertel auf Gurken.

Man legt ein Casserol mit Speckscheiben aus, giebt das eingesalzene Lammviertel nebst einigen Zwiebeln darauf, und wenn es anfängt, bräunlich zu werden, etwas Fleischbrühe daran. Man schält und schneidet ein paar Gurken in Scheiben, läßt sie in etwas Fett dünsten, stäubt Mehl dazu, giebt, wenn es damit angezogen hat, etwas Essig und Fleischbrühe daran, rührt vor dem Anrichten noch 2 Eigelb dazu und giebt es zu dem Lammsbraten zu Tische.

517) Spanferkel zu braten.

Das Spanferkel wird rein abgewaschen, mit Salz und Pfeffer innen und außen gut eingerieben, die hintern und vordern Füße aufgespreilt und in der Bratraine in die Brat=

röhre gestellt, am Anfange, wenn es schwitzt, mit einem Tuche abgewischt, dann mit Speck bestrichen, der Schweiß wiederholt abgewischt, zuletzt dann mit Bier abgewaschen, damit die Haut recht räsch wird und jede Blase, die sich hebt, sogleich aufgestochen. Es darf nie gewendet werden, und in die Bratraine nichts Flüssiges gegeben werden; es kann in einer guten Stunde fertig seyn und muß schnell zu Tisch gegeben werden, ehe es sein schönes Ansehen verliert. Am häufigsten wird Senf oder Kraut, auch Krautsalat dazu aufgetragen, wohl auch Compot von Aepfeln.

518) Gefülltes Spanferkel.

Wenn das Spanferkel wie oben zugerichtet ist, wird, ehe man es bratet, folgende Füllung bereitet. Man kocht ein Viertelpfund Reis in Fleischbrühe zu dickem Brei, schneidet Rindsmark in würfliche Stückchen, ein Viertelpfund Schinken in feine, längliche Schnitze, rührt diese nebst 2 bis 3 Eiern recht gut untereinander, füllt etwas davon in das Spanferkel, legt ein paar Bratwürste darauf, dann wieder von der Fülle, wieder Würste und so fort, bis das

Spanferkel beinahe voll ist, näht die Oeffnung gut zusammen, bratet es, wie das in letzter Nummer beschriebene und trägt es auch zu ähnlichen Beilagen auf.

519) Eine Schweinskeule.

Wenn sie stark geklopft ist, wird sie mit Salz eingerieben und mit mehreren schönen Zwiebeln auf der Bratraine in der Röhre ganz braun und räsch gebraten. Vor dem Anrichten drückt man den Saft einer Citrone daran, garnirt es mit guten, geschälten Aepfeln oder rohgeschälten Kartoffeln oder bestreicht es stark mit Senf und Eigelb oder man schüttet eine halbe Maß Meth darüber; doch jederzeit muß es dann noch eine Weile in der Röhre bleiben, bis nämlich die Zuthat sich gehörig verkocht hat.

520) Schwarzes Wildpret.

Man füllt einen Topf, worein das Stück Wildpret genau paßt, vollends mit halb Wein und halb Essig auf, giebt Salz, Zwiebeln mit Nelken besteckt, Citronenschalen, Lorbeerblätter und ein paar Pfefferkörner dazu und läßt es sieden, bis es gehörig weich ist. Beim Auftragen wird es aus

seiner Brühe gehoben, mit gerösteten Zwiebeln verziert und eine passende Sauçe dazu gegeben, z. B. eine Wachholderbeersauçe. Man zerdrückt hiezu ein paar Eßlöffel voll Wachholderbeeren, läßt sie in einem Stückchen Zucker und eben so vielem Fette braten, gießt dann einen Löffel voll Fleischbrühe dazu, womit sie aufsieden muß, röstet indessen ein paar Löffel voll Mehl in einem Stücke Fett, läßt dieses mit einem Stückchen Zucker völlig braun werden; gießt ein Glas rothen Wein und die Wachholdersauçe, welche aber durch einen Seiher gelassen werden muß, langsam nach und nach an das geröstete Mehl, läßt es damit hinlänglich dicklich kochen und trägt sie in einer Saucière zum Wildpret auf.

521) Schwarzes Wildpret gekocht aufzubewahren.

Wenn man mehrere Stücke Schwarzwildpret hat, so ist es gut, sie stark mit Salz und Wachholderbeeren einzureiben und so einige Tage liegen zu lassen. Dann legt man es in einen Topf oder Kessel von hinlänglicher Größe, giebt die Stücke hinein, zu einem Viertelzentner eine starke Hand voll Pfefferkörner, Kardemonen, Näglein, Lorbeer-

blätter, Basilikum, Thymian, Citronenschalen, 1 Maß Wein, 1 Maß Wasser und 1 Maß Essig. Darin muß es gut verdeckt kochen, bis es bald weich ist. Die Brühe darf sich nicht einkochen; weßhalb man es öfters mit Wein auffüllen muß. Zum Aufbewahren wird es in ein Gefäß gebracht, in welches es eben paßt; die Brühe oder der Sud (Sulze) muß darüber ausgehen. Um es sehr lange aufzubewahren, bedeckt man es obenauf fingersdick mit geschmolzenem Schweinfett. Will man endlich ein Stück davon genießen, so wird das gestandene Fett oben abgehoben, das beliebige Stück Wildpret sammt seiner daranbefindlichen Sulze herausgenommen und das Fett wieder darüber gesetzt zu fernerer Aufbewahrung. Das herausgehobene Stück wird in seiner Sulze fertig gekocht, die nun beinahe völlige einkochen darf. Dann wird die Wachholdersauçe von letzter Nummer oder eine andere dazu bereitet.

522) Einen Schinken gut zu kochen.

Man setzt ihn in einen passenden Topf nebst einigen Händen voll Heublumen und mit Wasser aufgefüllt zu starkem Feuer. Wenn

er weich geworden, zieht man ihm, während er noch warm ist, die schwarze Haut ab, die aufgerollt und mit einem Spreußchen am Knoten ziemlich befestigt wird. In die Schwarte werden Blumen und allerlei Verzierungen eingeschnitten, die Fugen davon mit Pulver von Ingwer, Modegewürz und Pfeffer, auch Nelken, mit dessen verschiedenen Farben wechselnd, eingestreut, wozu man sich eines gebogenen Kartenblattes am zweckmäßigsten bedient.

523) Einen Schinken in seinem ganzen Safte zu erhalten.

Durch das Sieden geht immerhin viel Saft verloren, deßhalb es häufigen Vorzug findet, ihn zu backen. Man nimmt 4 Pfund Roggenmehl und 2 Pfund Weizenkleie, knetet es mit hinreichendem Wasser, wie zu einem starken Brodteige, walcht diesen Teig in 2 kleine, fingerdicke Flecke von gleicher Größe aus, zerkleppert ein Eiweiß, legt den Schinken auf den einen Fleck, nachdem er nämlich einige Stunden gewässert worden und wieder gänzlich abgetrocknet ist, schlägt den Fleck um den Schinken völlig an, den zweiten oben darüber, und verklebt die Enden mit dem Eiweiß. Man hat Vorsicht zu gebrau-

chen, den Teig recht gleichheitlich zu vertheilen. Er wird mit 12 bis 16pfündigen Schwarzbrodlaiben zu gleicher Zeit im Backofen gebacken. Wenn er etwas abgekühlt ist, macht man erst den Teig auf, und verfährt damit nach Vorschrift letzterer Nummer.

Braten von zahmen und wildem Geflügel.

Wenn das Federvieh geschlachtet ist, soll es durchaus trocken gerupft, aber nicht in Wasser abgebrüht werden, das Stärkere selbst im Sommer wenigstens 15 bis 18 Stunden, das zarteste, als z. B. die ganz jungen Hühnlein mindestens 8 bis 12 Stunden auskühlen, ehe es gebraten wird; daß es aber gleich nach dem Schlachten von den Eingeweiden muß befreit werden, versteht sich von selbst.

524) Indian zu braten.

Wenn der Indian geputzt und das Eingeweide herausgenommen ist, sucht man das Brustbein abzulösen, dann wird auch der Kropf ausgenommen, und, wenn die Flügel und Füße abgehackt sind, die Haut um die

Brust herum vorsichtig untergriffen. Hierauf bereitet man eine gute Fälle, z. B. von Krebsbutter, welche beschrieben ist bei Nr. 503. Wenn ein Viertelpfund Krebsbutter zu Schaum gerührt ist, giebt man 2 Eier daran, einige Eßlöffel voll süßer Sahne (Rahm) und ein paar Hände voll Semmelbröseln, auch kann Schnee von einigen Eiweiß zur hinreichenden Verdünnung hineingezogen werden; mit einem Theile davon wird der Kropf des Indians und die Brust, so weit das Bein herausgenommen, gefüllt; dadurch erhält der Indian ein volles, ansehnliches Aeußere, wird, wenn die Haut gut zusammengenäht worden, gehörig eingesalzen, und ein wenig gepfeffert; nun beschmiert man ein reines, starkes Papier mit Butter, bindet den Indian darin ein und bratet ihn in niederer Raine 2 Stunden langsam. Eine Weile vor dem Auftragen wird das Papier abgenommen und der Indian mit Butter beträuft, bis er eine schöne Farbe hat.

525) Indian auf andere Art.

Wenn er geputzt und nach Vorschrift der letzten Nummer zubereitet ist, bricht man ebenfalls das Brustbein aus, salzt ihn nur

wenig, belegt den Boden eines Casserols mit Speckscheiben, giebt einige mit Nelken besteckte Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie und Pastinak dazu, legt den Indian, wenn er schön breit dressirt ist, darauf, und läßt ihn wohl verdeckt in mäßiger Hitze stehen, bis die Sauçe stark eingekocht ist und die Wurzeln bräunlich anliegen, welche man mit etwas heißer Fleischbrühe ablöst, und, während der Indian einigemale gewendet worden, ein Glas Wein nach und nach zugießt. Beim Anrichten seihet man die Sauçe auf die Platte, worauf dann der Indian gesetzt wird; auch können einige abgewaschene Oliven oder rein abgebürstete Trüffeln mit der Sauçe gekocht und der Indian beim Auftragen damit schön garnirt werden. Auf gleiche Weise kann man Kapaunen oder Poularden zubereiten.

526) Das Uebriggebliebene eines Indians auf russische Art grillirt.

Die übriggebliebenen Stücke werden auf einem Teller mit etwas Pfeffer und Salz stark bestreut, eine flache Pfanne oder Raine dick mit Hühner- oder anderem Fette bestrichen, darauf die Reste des Indians auf beiden Seiten schön braun gebraten, mit Citronen-

schalen bestreut, nach italienischer Art mit Scheiben oder Spalten von Citronen und Orangen reich verziert, und neben Salat und Compot aufgetragen. Dieses gilt auch überhaupt bei Ueberresten von Hennen, Kapaunen, Hühnern ꝛc.

527) Kapaun zu braten.

Wenn der Kapaun schön geputzt ist, werden die Füße und Flügel abgeschnitten, das Brustbein ausgelöst, der Kapaun schön rund dressirt, langsam gebraten, immer mit Butter beträuft und sehr saftig zu Tische gegeben.

528) Gefüllter Kapaun.

Er wird, wie bei letzter Nummer erklärt ist, zugerichtet, dann von einer mürben Semmel die Rinde abgeschnitten, das Innere in kleine Würfel zerschnitten, mit Wein angequollen, von einigen gesottenen Krebsen die Schweifchen ausgelöst, die Schalen und Scheeren zu Butter nach Nr. 13. verwendet, ein Drittheil davon an die Semmelchen geträuft und diese sogleich in den mit Salz innen und außen eingeriebenen Kapaun gefüllt; der noch leere Raum wird mit einer Vermen=

gung von Eigelb und Wein gefüllt, die Oeffnung vernäht und der Kapaun wie in letzter Nummer gebraten. Beim Auftragen wird von den noch übrigen 2 Drittheilen Krebsbutter eine kurze Sauçe bereitet; man röstet nämlich Mehl in einem Stückchen Fette, rührt die Krebsbutter und etwas Fleischbrühe daran, läßt die Schweifchen darin warm werden, mengt die Sauçe mit der kurzen Bratenbrühe des Kapauns und giebt sie auf den Boden der Platte, worauf der Kapaun zu Tisch gebracht wird; die Schweifchen legt man als Garnitur auf dem Rande herum.

529) Kapaun zu braten mit Austernfüllung.

Dazu sind ungefähr 50 Stück frische Austern nöthig, welche an kaltem Orte müssen aufbewahrt seyn, bis der Kapaun nach Nro. 36. beinahe fertig gebraten ist; dann schmilzt man ein Stück Butter in einem Tiegel, giebt einige Löffel voll Semmelbröseln etwas feines Gewürz, Citronenschalen und 20 Stück von den Austern hinein, welche aber mit Eile und Vorsicht müssen geöffnet und ausgehoben werden, damit kein Saft verloren gehe, und auch nichts Unreines von den Schalen sich

ablöse. Man rührt alles durcheinander, füllet damit den Kapaun, und läßt ihn vollends fertig braten. Vor dem Auftragen röstet man ein paar Löffel voll Mehl im Fette hell gelb, rührt es mit einem Löffel voll guter Fleischbrühe und der Bratensauce des Kapauns nebst dem Safte einer Citrone und den übrigen 30 Stück Austern auf Gluth, bis es zu kochen anfängt, giebt noch 2 bis 3 Eigelb dazu und diese Sauce auf einer Assiette neben den Kapaun zu Tische.

530) Junge Hühner zu braten.

Wenn sie nach Nummer 33. geputzt und abgekühlt sind, wird ihnen der Kopf unter einen Flügel, der Magen unter den andern Flügel gesteckt, die Leber in die Kropfhaut geschoben, das Brustbein zugleich eingedrückt, die Hühner überhaupt so kurz und rund als möglich dressirt, die Bauchhöhle mit Salz eingerieben, ein Bouquet Petersilienkraut, ein Stückchen Butter und ein Streifchen Citronenschalen, oder wer es vorzieht, etwas Pfeffer hinein gegeben, das Huhn nun auch von außen gehörig mit Salz bestreut und die Füßchen zuletzt in die Bauchhöhlung gesteckt. Um sie sehr saftig zu erhalten, wenn

sie nämlich am Spieße sollen gebraten werden, ist es gut, sie in dünne, breite Speckscheiben einzubinden. Wenn sie darin eine halbe Stunde am Spieße gelaufen sind, wird der Speck abgenommen, die Hühner mit heißer Butter beträuft; nachdem dieses zum drittenmale wiederholt worden, die ganzen Hühner stark mit feinen, gesalzenen Semmelbröseln bestreut sind und endlich eine schöne Farbe haben, so wird die Petersilie bei dem Faden, womit sie zusammengebunden ist, schnell herausgezogen, die Hühner mit fein zerwiegten Citronenschalen bestreut und aufgetragen. In einem an Größe dazu geeigneten Tiegel oder einer Raine auf weniger Butter können sie auf solche Weise eben so schön gebraten werden, auch ohne Speckeinbund. Das Braten am Spieße kostet mehr Zeit, Mühe und Holz. Kapaunen und junge Hennen auf Kapaunenart dressirt, können in erwähntem Speckeinbunde sehr vortheilhaft und eben so, wie die jungen Hühner saftig und zart gebraten werden, wenn sie auch an und für sich von geringer Qualität sind.

531) Junge Hühner gefüllt zu braten.

Wenn das Huhn geputzt und gehörig

dressirt ist, untergreift man es beim Kropfe bis tief über die Brust hinab, rührt ein Stück Butter von der Größe eines Hühner-eies zu Schaum, schlägt ein gewärmtes Ei dazu, giebt fein zerwiegte Petersilie, Citronen-schalen, Salz und etwas Chalotten daran und füllt, wenn dieses abgerührt ist, damit dem Huhne die gelöste Haut aus, aber nicht ganz voll, sonst zerplatzt sie beim Braten. Die Haut wird dann zugenäht, und das Huhn gebraten, wie die letzte Nummer angiebt. Statt dieser Fülle kann auch eine andere z. B. die bei dem Indian beschriebene Fülle von Krebsbutter angewendet werden, oder von Spar-gel wie bei der Kalbsbrust Nr. 503.

532) Gänse und Enten zu braten.

Wenn einer rein geputzten Gans oder Ente das Geräusch, welches aus Kragen, Kopf, Flügel, Füßen nebst Eingeweiden be-steht, abgenommen worden, wird sie rein ausgewaschen, mit Salz und Pfeffer innen und außen eingerieben, auf einer niedern Bratraine in das Bratrohr oder einen abge-heizten Backofen gegeben und das meiste Fett fleißig abgeschöpft, wodurch sie desto räscher und schöner wird. Beim Auftragen muß

die Brust, die beim Braten auch zuletzt oben aufgekehrt seyn soll, damit sie besonders schön gebraten sey, ebenfalls aufwärts stehen, und die Sauce daruntergegeben werden. Man reibt mit dem Salz auch zuweilen gerne ein paar zerdrückte Wachholderbeeren in die Höhlung hinein, besonders wenn die Gans oder Ente schon seit mehreren Tagen geschlachtet zu seyn scheint.

533) Gänse oder Enten mit Kartoffel-Fülle.

Zu einer Gans werden 20 bis 25, zu einer Ente 10 bis 15 kleine Kartoffeln von bester Gattung, roh geschält, gewaschen, abgetrocknet, mit Salz und Pfeffer bestreut, die Gans oder Ente, wie bei letzter Nummer, ebenfalls eingesalzen, mit den Kartoffeln die Bauchhöhlung ausgefüllt, und nun aber langsamer gebraten. Es können auch in die Raine zur Garnitur noch einige Kartoffeln gelegt werden; weiteres sagt die letzte Nummer.

534) Eine mit Kastanien gefüllte Gans zu braten.

Zu einer schweren Gans können zwei Pfund Kastanien gerechnet werden. Diese

löst man aus beiden Schalen und füllt die Gans damit an, wenn sie nach vorletzter Nummer zugerichtet und eingesalzen ist. Beim Auftragen können zur Garnitur einige verzuckerte Kastanien gewählt werden, oder man kann, wenn die Gans bald völlig gebraten ist, einen gehäuften Löffel voll von der Fülle heraus nehmen, in einem Tiegel ein Stück Fett schmelzen, darin 4 bis 5 Eßlöffel voll Zucker schön braun rösten, alsdann die Kastanien darin umschütteln, bis sie eine schöne Farbe haben, und den Rand der Platte damit bedecken.

535) Rheinische Gans.

Man schält 8 bis 10 kleine, schöne Aepfel, Borsdorfer oder Rosmarin, eben so viele gute Kochbirnen, schneidet sie in 4 Spalten und nimmt die Kernschalen heraus; nun zieht man eine große Hand voll Mandeln ab, putzt und wäscht 2 große Hände voll schöner, voller Rosinen und nimmt ein Dutzend geputzter Oliven; ein paar Loth in Streifen geschnittene, verzuckerte Orangenschalen, Citronat, einige Gewürznelken und geschälte Chalotten. In einem geräumigen Tiegel werden zuerst die Birnen, Oliven und Rosinen mit

Wasser ein wenig überdünstet; alsdann gibt man, wenn sie Saft haben, noch ein Glas Wein und dann alle eben genannten Ingredienzien dazu, und läßt alles zusammen verdeckt eine kleine Weile andünsten. Wenn es wieder ein wenig abgekühlt ist, füllt man die stark eingesalzene Gans damit recht voll. Was hiebei und bei dem Braten sonst noch zu beobachten ist, sagt Nr. 41.

536) Eine Gans in zwei Portionen abgetheilt mit Füllung zu braten.

Man theilt sie nach der Länge herab durch die Mitte der Brust entzwei. Die Hälfte, welche gebraten werden soll, wird mit der aus voriger Nummer gewählten Mischung ausgefüllt, dann breite, dünne Speckscheiben darüber gedeckt, diese außen auch, wie die Gans gesalzen und gepfeffert, und mit hölzernen Spreulchen über die Gänsefülle in die Raine gespreult. Wenn die untere Seite fertig durchgebraten ist, wendet man sie, legt sie nämlich auf die Speckseite, daß die Gans nun oben eine schöne, räsche Haut bekommen kann. Sie wird dann auch in dieser Lage auf der Bratenplatte angerichtet und aufgetragen.

Eben so kann auch eine Ente auf zwei Portionen abgetheilt und jedesmal mit einer andern Füllung frisch gebraten, gegeben werden.

537) Eine schwere Gans in drei Portionen abgetheilt, mit Füllung zu braten.

Es wird die Gans unter den Flügeln in der Runde herum entzwei gehauen, und am zweckmäßigsten der Theil mit dem Halse zuerst verwendet, weil sich dieser am wenigsten zu längerer Aufbewahrung eignet. Man legt dieses Stück nun gehörig gesalzen in eine passende Raine, giebt einige große Kartoffeln darunter, damit es fest sitzt, bringt die Füllung von Kartoffeln nach Nr. 533. hinein, spreult, wie bei voriger Nummer einige Speckscheiben darüber, wendet sie, daß sie oben räsch wird und trägt sie so gewendet, auf. Die übrigen zwei Drittheile müssen indessen mit Wachholderbeeren eingerieben in den Keller gelegt werden. Man nimmt sie aus dieser Beize, haut sie über den Bügeln rund herum entzwei, legt den mittleren Theil, den Kranz, wieder in die Beize, füllt den untern Theil, den Strauß, mit beliebiger Masse gut an, spreult Speck darüber, bratet

sie aber auf der Oeffnung liegend, als ob sie im Ganzen wäre, wendet sie, damit die Bügel räsch werden, und trägt sie so auf. Der letzte Theil sey der Kranz; dieser wird unten auf Speck gesetzt, die Füllung dann, wie in einer Casserolpastete, auf Farçe gesetzt, mit Farçe und dann mit Speck bedeckt, und oben gespreult. Sie braucht nicht umgewendet zu werden und wird mit dem Speck aufgetragen. In den Speck können beliebige Verzierungen angebracht werden.

538) Tauben zu füllen und zu braten.

Wenn die Tauben gerupft und ausgenommen sind, untergreift man sie auf der Brust nach der Länge herab, wiegt Leber und Magen nebst Petersilie und Citronenschalen fein, rührt zu 4 Tauben ein Achtelpfund Butter zu Schaum, vermengt 3 erwärmte Eier nebst etwas süßem Rahme, Salz und 3 Hände voll Semmelbröseln völlig, füllt es gleichheitlich vertheilt, in die Tauben, bindet diese dann am Halse fest zu und bratet sie in einem Casserol auf Fett schön saftig. Mit fein gewiegten Citronenschalen bestreut, werden sie aufgetragen.

539) Gespickte Tauben mit Wachholderbeeren.

Wenn die Tauben gehörig ausgenommen, gesalzen und gewürzt sind, werden sie auf der Brust zierlich gespickt, dann der Boden eines Casserols mit Speckscheiben belegt und darüber die Tauben nebst einer Handvoll zerdrückter Wachholderbeeren gegeben. So läßt man sie braten, bis sie weich sind, giebt nach und nach etwas Fleischbrühe daran, damit sie immer Saft haben und zuletzt auch eine Handvoll geriebener, schwarzer Brodrinde. Wenn diese sich verkocht hat, richtet man die Tauben auf die Schüssel, richtet die Sauçe darüber und bringt sie damit zu Tische.

540) Tauben mit Wein.

Sind die Tauben nach Nr. 538. zugerichtet und halb gebraten, so nimmt man sie auf eine mit Butter dick bestrichene Schüssel, gießt rothen Wein mit Zucker darüber, auch etwas Citronensaft daran, streut Semmelbröseln darauf, läßt sie in der Röhre oder im Backofen vollends fertig werden und giebt sie dann mit feingeschnittenen Citronenschalen zu Tische.

541) Lerchen und Großvögel zu braten.

Sie werden, ohne sie auszunehmen an kleine Spieße gesteckt, mit Salz bestreut, mit Butter beträuft, bei starkem Kohlenfeuer 20 Minuten lang gebraten, wenn sie bald fertig sind, mit Semmelbröseln bestreut und wenn sie eine schöne Farbe haben, angerichtet.

542) Krammetsvögel zu braten.

Wenn sie gerupft sind, werden die Füße und Flügel umgebogen, eingesalzen, mit Butter betropft, schnell gebraten, ehe sie völlig fertig sind, mit Semmelbröseln besäet, und wenn sie eine schöne Farbe haben, aufgetragen.

543) Krammetsvögel auf andere Art zu braten.

Man bindet sie in feingeschnittene Speckscheiben ein, giebt in eine flache Raine etwas Fleischbrühe und ganze Wachholderbeeren, legt die Vögel darauf und läßt sie völlig fertig braten, beim Anrichten nimmt man sie aus dem Specke und verziert sie mit Citronen- und Orangenscheiben und Spalten.

544) Rebhühner zu braten.

Sobald die Rebhühner rein geputzt und

völlig ausgenommen sind, salzt und pfeffert man sie, schneidet ganz dünne Speckscheiben, umbindet die Hühner damit, nachdem man ihnen die Flügel und Füße eingebogen und sie gut dressirt hat, bratet sie am Spieße, oder in der Raine, beträuft sie mit Butter und Citronensaft, und trägt sie, wenn sie fertig sind, mit Citronenspalten auf. Statt sie in Speck einzubinden, kann man sie auch wohl nur zierlich spicken.

545) Salami von Rebhühnern.

Wenn sie geputzt sind, belegt man den Boden eines Casserols mit einigen Stückchen Speck und Schinken, legt die Hühner darauf, giebt ein Glas Wein und einen starken Löffel voll Fleischbrühe nebst ein paar mit Nelken besteckte Zwiebeln dazu, läßt sie damit kochen, bis sie weich sind, nimmt sie heraus, seihet die Sauce in einen Tiegel, giebt fein gewiegtes Petersilienkraut nebst Champignons und etwas Semmelbröseln dazu, und bringt, wenn dieses zu kurzer Sauce eingekocht hat, diese unter die Rebhühner auf die Platte zu Tisch.

546) Schnepfen zu braten.

Man rupft die Schnepfen und nimmt sie aus (wenn sie aber nicht zu stark riechen, sollen sie nicht ausgewaschen werden, und dann muß es mit warmem Essig oder Wein geschehen). Hierauf werden sie gut gesalzen und gepfeffert, Füße und Flügel umgebogen, der Schnabel in dem rechten Flügel durchgestochen und an den Spieß gesteckt oder im Tiegel auf Speckscheiben gebraten, wodurch sie viel saftiger und zarter bleiben. Von den Eingeweiden wird nur der Magen weggeworfen, alles Uebrige klein zerwiegt nebst Zwiebeln und Citronenschalen, dann Fett in einem Tiegel geschmolzen, ein wenig Semmelbröseln geröstet und das Zerwiegte nebst Wein, Citronensaft, Salz und Gewürznelken bis zu weniger Sauce eingekocht. Nun backt man einige feine Semmelscheibchen, taucht sie dann in Wein, legt sie auf eine Platte rund herum, setzt von dem eingekochten Schnepfenkothe Häufchen darauf, die Schnepfen in die Mitte und giebt sie schnell zu Tische.

547) Wildente gespickt zu braten.

Diese wird vorher einige Tage in Essig gebeizt, aus diesem Essig rein gewaschen,

abgetrocknet, dann an der Brust herum in sechs Reihen abwechselnd mit schmalen Citronen- und Speckstreifchen gespickt, gesalzen und gepfeffert, in eine Raine gesetzt, mit saurem Rahme und Essig beträuft und auf ihrer wenigen Sauçe zu Tische gegeben.

548) Eine junge Birkhenne zu braten.

Man putzt und spickt sie wie Rebhühner, salzt und würzt sie, beträuft sie mit Butter und Citronensaft und giebt sie mit ihrem Safte zu Tische.

549) Einen Fasanen zu braten.

Man schneidet ihm den Kopf ab, der aber nicht gerupft werden darf, salzt und pfeffert ihn, oder reibt ihn mit den feinsten Kräutern ein und bratet ihn am Spieße oder in der Raine. Wenn er sehr reichlich mit Butter beträuft wird, kann er in einer Stunde fertig seyn. Beim Anrichten wird ihm der federnreiche Kopf als Zierde wieder angesteckt. Noch schöner und saftiger bratet er, wenn man ihn gut in Speck einbindet, welcher, versteht sich, beim Auftragen abgenommen wird, aber zierlicher sieht er aus,

wenn man ihn recht fein und in Reihen nach seiner Form spickt.

550) Ein Kapaun als Fasan maskirt.

Zu diesem Zwecke darf der Kapaun nicht gestochen werden, sondern man ertränkt ihn mit siedendem, rothen Wein. Sobald er nun todt ist, wird er auch sogleich trocken gerupft, aufgemacht, ausgenommen, der Kropf herausgezogen und die ganze Haut vorsichtig untergriffen, dann zwischen Haut und Fleisch Citronensaft und heiße Butter eingegossen, der Kragen fest zusammengebunden und der Kapaun gesalzen, gewürzt und dann in Speck eingebunden. Man beträuft ihn mit Butter und Citronensaft, legt ihn, wenn er fertig ist, aus dem Specke und trägt ihn sogleich über seinen Saft auf.

Compote zu Braten, Rindfleisch und andern Speisen.

Bei allem frischen Obste ist zu beobachten, daß solches vorher ganz rein abgewischt und dann wo möglich mit einer sil-

bernen Klinge geschält und geschnitten werde, oder man muß die Vorsicht gebrauchen und das Messer während des Gebrauches öfters abputzen, weil die daran befindliche schwarze Feuchtigkeit demselben einen widerlichen Geschmack nnd eine unansehnliche Farbe ertheilt.

551) Aepfelkompot.

Borsdorfer=, Zwiebel= oder Rainettenäpfel werden geschält, gespalten und das Kernhaus ausgestochen, dann besteckt man sie mit Gewürznelken, giebt Zimmtsplitter und Citronenstreifchen daran, in die Kernhaushöhlung etwas von eingesottenen Johannisbeeren, Weichseln oder auch nur einige Rosinen, Weinbeeren oder Sultaninnen, setzt die Aepfel schön nebeneinander in einen gehörig weiten Tiegel, giebt Wasser bis zu eines halben Fingergliedes Höhe oder die Hälfte Wein dazu und damit auf Gluth. Wenn sie weich gekocht sind, hebt man sie heraus. Nun kann auch noch eine braune Sauçe darüber gemacht werden; man läßt hiezu Zucker in Wasser braun kochen, bestreicht die Aepfel damit, menget den Rest mit ihrem Safte und giebt diese Sauçe dann darunter.

552) Ein aus Form oder Modell gestürztes Compot.

Hiezu werden die Aepfel in Spalten aufgeschnitten, mit Zucker und Wein weich gekocht, bis sie keine Sauce mehr haben, giebt sie nun in eine Form, rüttelt diese und läßt das Compot völlig darin erkalten, stürzt sie dann auf eine passende Assiette und übergießt sie mit flüßigem Zucker.

553) Aepfelberg.

Wenn einige in Spalten geschnittene Aepfel mit Zucker und Wein oder Wasser völlig eingekocht sind, richtet man sie auf einer Compotiere hoch und spitzig zu einem Berge auf, überstreut sie stark mit Zucker, und brennt diesen mittelst einer glühenden Schaufel ringsherum fest. Zur Verzierung werden Träubchen von eingesottenen Johannis- oder Stachelbeeren genommen, womit der ganze Berg schneckenförmig besteckt wird.

554) Aepfel-Compot mit Gelee.

Man wählt hiezu am besten Borsdorfer oder Rainetten, schält die Aepfel, nimmt das Kernhaus heraus, ohne sie zu zerschneiden, stellt sie in einen Tiegel neben einander, dünstet

sie mit Wasser oder halb Wein und Zimmtsplittern, füllt, wenn sie weich sind, die Höhlung mit Eingesottenem von Himbeeren, Johannisbeeren, oder Weichseln ꝛc. und übergießt sie mit dem Gelee von Nr. 571; dazu müssen sie aber schon auf einer oval-runden oder viereckigen Compotiere zierlich geordnet seyn. Wenn das Gelee erkaltet ist, kann man die Aepfel noch mit länglicht geschnittenen Mandeln oder mit Citronatstreifchen zierlich bestecken.

555) Aepfelmuß als Compot.

Man schneidet gute Kochäpfel zu dicken Spalten, läßt sie mit Nelken, Zimmt, Zucker, und bis über die Hälfte im Wasser stehend gänzlich verdünsten und zerrührt sie sie dann zu Muß. Beim Auftragen übersäet man sie mit fein länglicht geschnittenen Citronenschalen.

556) Birnen-Compot.

Gute Kochbirnen werden geschält, der Butzen herausgestochen und an dessen Stelle eine Gewürznelke gesteckt. Die Stengel läßt man ihnen und, diese nach oben, ordnet man sie in einen passenden Tiegel, worin sie bis

zur Hälfte im Wasser stehen dürfen, läßt dann einige Streifen Citronenschalen und einige Körner Modegewürz, auch, wenns beliebt, ein Gläschen süßen rothen Weines oder Meth mit kochen, bis sie weich sind. Wenn Meth mit kocht, können die Gewürze und Citronenschalen auch wegbleiben, es ist in diesem Falle auch keine weitere Zubereitung nöthig; sind sie aber im Wasser gekocht, so wird folgende Sauce dazu gegeben: Man röstet einen Löffel voll Zucker und einen Löffel voll Mehl im Fette hellbraun, giebt die Birnenbrühe und noch einiges warmes Wasser dazu, läßt die Sauçe noch eine Weile mit den Birnen kochen und ordnet sie beim Auftragen auf die Compotiere, daß die äußere Lage der Birne den Stengel nach außen richtet, die zweite stehend sich befindet, so die Mitte ausfüllt und wenn es viele sind, thürmt man sie zu einem Berge in die Höhe. Dann läßt man die Sauçe von oben herab darüber vertheilen, verziert sie auch noch mit Citronatstreifchen und trägt sie warm zu Tisch.

557) Compot von Quitten.

Die Quitten werden zwar, nachdem sie rein abgewischt sind, auch geschält und die

Kernkapsel herausgehoben, doch müssen Körner und Schale mit gedünstet werden, weil sie die Sauçe um vieles verbessern und eine natürliche Sulze geben. Sie werden wie die Aepfelspalten mit Wasser oder halb Wein und hinreichendem Zucker, welcher hier nicht gespart werden darf, da sonst die Quitten herbe bleiben, gedünstet. Man läßt die Brühe zur Hälfte einkochen, hebt, wenn sie weich sind, die Körner und Schalen davon heraus, preßt sie fest durch und giebt die Quitten ganz einfach in ihrer Sauçe zu Tische oder färbt sie mit Weichselsaft mehr röthlicht, oder mit Garnitur von fein geschnittenen Pistagien.

558) Compot von frischen Zwetschgen.

Die Zwetschgen werden geschält, geöffnet, die Steine heraus genommen, an deren Stelle Mandelkerne eingedrückt, mit Zimmt, Zucker und Wasser oder halb Wein gekocht, die abgeschälte Haut wird mit der Sauçe, die vor dem Anrichten von den Zwetschgen geseiht worden, nebst einem Stück Zucker, bis sie schön roth ist, gekocht, die Sauce wieder an die Zwetschgen geseiht und dann aufgetragen.

559) Compot von Brünnellen oder dürren Zwetschgen.

Es ist immer gut, wenn man das gedörrte Obst über eine Nacht, nach dem es vorher mehrmals rein gewaschen worden, in Wasser anquellen läßt. Mit diesem Wasser wird es dann gekocht, bis es weich genug ist. Zu den Zwetschgen läßt man einige Streifen von Citronen- oder Orangenschalen kochen; wenn die Sauce sehr dick ist, sind sie gut. Auch können einige Löffel voll Mehl dunkel geröstet an die Sauce gekocht werden.

560) Compot von getrockneten Aepfel- und Birnschnitzen.

Wenn sie über Nacht, wie letzte Nummer schon angiebt, angequollen haben, werden sie in Wasser gesotten und mit der daran gekochten Brühe geröstetes Mehl aufgekocht, dann die Schnitzen auch noch gut damit gedünstet und so aufgetragen.

561) Compot von gedörrten Weichseln oder Kirschen.

Man stößt ein 5 Theil davon im Mörser, verdickt mit diesem Safte nebst nöthigem Zucker die Sauce nnd trägt sie, sobald die übrigen

Weichseln oder Kirschen genug verkocht sind, mit Zucker und Zimmt bestreut, auf.

562) Compot von Hollunderbeeren.

Wenn der Hollunder abgebeert ist, kocht man ihn mit wenigem Wasser in einem Tiegel auf starker Gluth während 2 Stunden, giebt ein Stück Zucker und zu einer Maß Hollunder 2 starke Hände voll in Butter geröstete Semmelbröslein, und einige 20 Zwetschgen, nach Belieben auch 6 bis 8 gespaltene, kleine, süße Birnen. Beim Auftragen kann er noch mit Zimmt und Zucker dick bestreut werden.

563) Compot von Weintrauben.

Man wählt dazu zweckmäßiger die blauen oder wenigstens von einer Farbe, lauter blaue oder lauter grüne. Sie werden jeder Zeit erst mit einem Tuche rein abgeputzt, dann mit wenig Wasser oder Wein, sehr süße Trauben auch nach Gefallen mit gutem Essig in einem passenden Tiegel auf Gluth gesetzt, saure Trauben dick mit Zucker bestreut und noch etwas flüßiger beigegeben. Man läßt die Brühe dann etwas einkochen, reibt hartes, feines Bisquit hinein oder röstet im Fette 2 Theile Zucker und ein Theil Mehl, zu einer Maß Trauben 6 Löffel

voll in allem, läßt dieses schön dunkelbraun werden, rührt es mit ausgekochtem Traubensafte an und gießt es, wenn die Trauben auf der Compotiere sind, wieder darüber; über den Rand heraus legt man eine Garnitur von den kleinsten, schönsten Traubenblättern und Ranken.

564) Compot von Johannisbeeren.

Wenn man 3 Maß Johannisbeeren hat, läßt man ½ Maß davon und zwar die schönsten und mit Blätter versehenen zur Garnitur zurück. 1½ Maß wird abgebeert und die noch übrigen, die schlechtesten, in ein Haarsieb zum Durchpressen gegeben. Wenn nun in einem Stücke Fett 6 Löffel voll Zucker und 4 Löffel voll Mehl gelb geröstet sind, rührt man den ausgepreßten Saft daran, oder man läßt diesen Saft mit 6 Loth Zucker einkochen, giebt die abgebeerten Johannisbeeren, wenn die Sauce erkaltet, auf die Compotiere gebracht ist, hinein, setzt unter diese Compotiere noch eine etwas größere Schale, stellt ringsum die nicht abgebeerten Bouquets hin, daß sie den Rand der obern Compotiere gänzlich verbergen und bestreut das Compot in der Mitte dick mit Zucker.

565) Compot von Hagebutten und Weinbeeren.

Die ausgelösten Hagebutten werden mit gleicher Quantität Weinbeeren vermengt, ein Theil Wein, 2 Theile oder lauter Wasser nebst einem Stücke Zucker darangegeben und damit gekocht. Wenn sie weich sind, giebt man sie verziert mit Citronat und Pistazien zu Tische.

566) Kirschen und Weichsel-Compot.

Kirschen oder Weichseln werden abgezupft, rein abgewischt und dann mit etwas Wasser, Zucker und Zimmt gehörig aufgekocht (die Weichseln erfordern allzeit mehr Zucker, sind aber auch viel gesünder.) Zum Auftragen bestreut man sie noch einmal mit Zucker und Zimmt. Man kann ihnen die Steine herausdrücken und sie dann mit vielem Zucker zu einem Muß einkochen, welches besonders von Weichseln für kranke Kinder nach Umständen sehr zu empfehlen ist.

Saure und süße Sulzen und Aspics.

567) Eine Sulze, welche zum Aufbewahren und sehr verschieden anzuwenden ist.

Man zerhackt 6 gereinigte Kälberfüße und läßt sie während zwei Stunden mit 2 Maß Wasser in einem neuen Topfe langsam sieden, bis sie völlig von allen Knochen fallen. Man seihet sie durch, läßt die Brühe bis zu einer kleinen halben Maß einkochen und sie auskühlen, bis sie ganz fest ist. So kann man sie dann für längere Zeit aufbewahren, und sie erst beim Gebrauche mit den betreffenden Zuthaten vermischen.

568) Kapaun oder Huhn in Sulz.

Oben genannte Sulze wird mit einem Quarte Wein, halb so viel Weinessig, Gewürz-Nelken, Citronenschalen, Chalotten, Zwiebeln, nebst dem Weissen von 4 Eiern unter beständigem Rühren gekocht, und der Schaum fleißig abgehoben. Dann läßt man diesen Sud mehrmals durch eine Serviette laufen, bis er endlich recht hell durchläuft und giebt etwas davon in ein Modell, worin der Kapaun oder das Huhn eben Raum hat, welche aber vorher fertig gedünstet oder gebraten seyn müssen.

Während die Sulze in dem Modell erkaltet, verziert man das Huhn nach bei Nr. 527 vorgeschriebener Weise, setzt es mit der Brust auf die erkaltete Sulze, gießt die übrige Sulze daran, daß sie eben über den Kapaun hinausgeht und läßt sie völlig erkalten. Um sie dann aus dem Modell zu stürzen, muß ein Tuch in heißes Wasser getaucht, völlig ausgewunden, aber heiß um das Modell gelegt werden, worauf sie sich dann schön ablöst.

Auf diese Art können verschiedene Fleischspeisen gesulzt und garnirt werden mit abwechselnden Verzierungen.

569) Aspic mit Salami und harten Eiern.

Es wird von eben beschriebener Sulze in ein Modell gegossen, wenn sie kalt ist, von blättrich geschnittenen, hart gesottenen Eiern eine Lage, wieder Sulze darauf, eine Lage von eben so geschnittener Salami darüber, abermals Sulze darauf gegeben und so das Modell angefüllt. Die Sulze muß jedesmal erkaltet und fest seyn, ehe man etwas darauf legt, und oben darüber ausgehen. Wenn sie fest ist, wird sie, wie letzte Nummer angiebt, aus dem Modell gestürzt, mit jungen Kräu-

tern verziert und aufgetragen oder noch einige Tage aufbewahrt. Es können statt der Eier und Salami auch geschnittene Ochsengaumen, Maul und Fuß, oder verschiedenes von Schweinfleisch, auch jede Gattung Zungen, gewählt werden; jedoch muß alles vorerst gedünstet, gekocht oder gebraten seyn. Auch Schinken und Uebriggebliebenes von Geflügel und anderem Braten, welcher nicht zu fett ist, kann hiezu zweckmäßig verwendet werden.

570) Sulze von anderer Art.

Zu 2 Maß Sulze werden 2 Loth Hausenblase geklopft, in Splitter gerissen und mit einigem Wasser auf schwacher Gluth gänzlich aufgelöst. Nun wird ein Drittheil Essig, ein Drittheil Wein und ein Drittheil schöner, heller Erbsenabsud, zusammen 2 Maß Flüssigkeit, nebst Zwiebeln und Gewürze sammt der aufgelösten Hausenblase mit Eiweiß so lange aufgekocht und abgeschäumt, bis die Sulze schön hell ist. Nun wird z. B. eine schöne, blau abgesottene Forelle nach Nr. 568 bei den Hühnern über einen Aufguß von dieser erkalteten Sulze gelegt, wieder mit Sulze das Modell angefüllt, welches hiezu am passendsten von Fischform seyn würde, die Forelle nebst

Sulze herausgestürzt und mit jungen Kräutern verziert. Bei jeder Sulze, die man bereitet, kann man einen andern Geschmack z. B. von Citronen, Orangen, Kräutern oder Gewürzen nach Belieben vorherrschen lassen.

571) Sulze zu Früchten.

Ein halbes Pfund geraspeltes und rein gewaschenes Hirschhorn wird mit einer Maß Wasser bis auf die Hälfte eingekocht, dann das Klare davon abgeseiht, und wenn dieses noch mehr eingekocht hat, zur Versulzung verwendet.

572) Rothe Weichselsulze.

Zu einer Maß Wasser stößt man im Mörser eine Maß Weichseln, giebt zur Versüßung hinreichenden Zucker, auch Zimmt und Citronenschalen dazu, mischt die auf letzter Nummer beschriebene Hirschhornsulze daran, kocht alles mit Eiweiß auf, bis es schön klar ist, schäumt es fleißig, gießt es durch ein Tuch, läßt es abtropfen in eine beliebige Sulzschale und trägt die Sulze, wenn sie erkaltet und fest ist, auf, oder bestimmt sie zu einer Verzierung. Man kann diesen Sulzen auch alle erdenklichen Farben geben, blau von Veilchen,

grün von Körbelkraut, gelb von abgeriebenen Citronen, roth von Weichseln oder Rahnen, und sogar in verschiedenen Nüancirungen, je nachdem man von der farbreichen Masse mehr oder minderes hinein giebt, so auch die herrlichsten Verzierungen in sauren wie in süßen, auf Braten wie auch auf Compot und Anderen hervorbringen.

573) Quitten-Sulze.

Die Quitten werden rein abgewischt, geschält, in Spalten geschnitten, die Körner heraus gehoben und zu 6 bis 8 schönen Quitten 1½ Maß Wasser ½ Maß Wein nebst einem halben Pfund Zucker genommen. Schalen und Kerne werden auf den Boden eines passenden Tiegels, die Schnitten darüber und Citronenschalen und Nelken dazu gelegt, womit die Quitten völlig weich kochen müssen. Dann werden die Quittenspalten heraus gehoben, auf die Sulzschale geordnet, die Sulze darüber geseihet und erkaltet aufgetragen. Die Quitten kochen eine zwar sehr zarte aber natürliche Sulze, weßhalb man auch Aepfel und Birnen vermittelst einer einzigen verkochten Quitte mit hinreichendem Zucker schön versulzen kann.

574) Gesulzter Chaudeau oder Schwibs.

Wenn der vierte Theil eines Lothes Hausenblase nach Nr. 570 aufgelöst ist, wird $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker auf 2 Citronen und einer Orange abgerieben und Saft und Kerne davon nebst 6 Eigelb und einer halben Tasse Arack auf Gluth gequirlt, bis es dicklich ist, vorher aber von 6 Eiweiß ein steifer Schnee geschlagen. Wenn dieser in den heißen Chaudeau gezogen ist, wird er geschwind auf Eis oder in frisches Wasser gestellt und so lange gerührt, bis er abkühlt, dann in eine Form gebracht und, wenn er gehörig steif ist, auf eine dazu geeignete Schüssel gestürzt.

Verschiedene Gattungen von Eingesottenem.

575) Eingesottene Quittenschnitze.

Mit zwei Pfunden schönen Quitten, wenn sie geschält, von der Kernkapsel befreit und in 8 Theile gespalten sind, wird ein Pfund Zucker, ein Quart Wasser, ein Quart Weinessig, einige Splitter Zimmt und gespaltene Nelken nebst Schale und Körnern gekocht, bis sie weich sind.

Dann nimmt man sie heraus, ordnet sie in ein dazu geeignetes Zuckerglas, läßt den Saft noch sammt Schale und Körnern einkochen, bis dieser eben hinreichend über die Spalten im Glase ausgeht, seihet die Sauce über die Quitten, bindet, wenn das Eingesottene völlig ausgekühlt ist, Papier darüber, sticht Löcher hinein und bewahrt es dann zum Gebrauche an kühlem Orte auf. Man giebt sie zu Rindfleisch und Braten.

576) Melonenschnitze.

Das, was von den Melonen nicht gespeist wird, schält und putzt man rein, wirft die Schalen weg, schneidet die Melonen in länglichte, dünne Spalten, spühlt sie mit Wasser ab, giebt zu einem Pfunde Melonen $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 3 Quart Weinessig, 1 Quart Wasser, von einer halben Citrone die feine Schale, eben so viel Zimmtsplitter und Gewürznelken und kocht alles. Wenn sie damit weich gekocht sind, legt man sie heraus auf eine Schüssel, kocht sie nach 24 Stunden wieder, bis sie völlig weich sind, in derselben Sauce, hebt die Schnitze heraus in ein Zuckerglas, seihet, wenn sie völlig abgekühlt sind und die Sauce noch stärker eingekocht hat, dieselbe

darüber, bindet Papier über das abgekühlte Eingesottene und bewahrt es ebenso und zu demselben Gebrauche, wie die Quitten.

577) Kleine Gurken einzusieden.

Die Gurken werden von Blüthe und Stengel befreit, mit einem Tuche rein abgeputzt und in einem steinernen Topfe eingerichtet, auf dessen Boden vorher reine Weinblätter ausgebreitet sind, giebt darauf eine Lage Gurken, dann spanischen Pfeffer und Fenchelträubchen und dann wieder Gurken. Indessen werden in Weinessig einige Pfefferkörner gesotten, darüber gegossen, den nächsten Tag herabgenommen und abermals gesotten, welches 3 Tage nach einander wiederholt wird, zuletzt die Oeffnung mit einem Bretchen verdeckt und es beschwert. Wenn der Essig immer darüber ausgeht, halten sich die Gurken sehr lange schön.

Verschiedenen Essig zu bereiten.

578) Himbeer- oder Maulbeer-Essig.

Man füllt ein Glas mit Himbeeren, gießt

Weinessig dazu, bis das Glas voll ist, ohngefähr zu 4 Maß Himbeeren 6 Maß Weinessig, deckt das Glas zu, stellt es an die Sonne, seihet nach einigen Tagen den Essig ab, siedet ihn auf, läßt ihn abkühlen, giebt ihn wieder darauf und stellt das verdeckte Glas in den Keller oder an kühlen Ort. Man gebraucht ihn zum Salate, und auch zur Mischung an Wasser als kühlendes Getränk im Sommer.

579) Bertram-Essig.

Eine Hand voll rein abgepflückte Bertramblätter wird in eine Maßbouteille geworfen, mit Weinessig aufgefüllt, verschlossen an die Sonne gestellt und dasselbe beobachtet, wie bei dem Himbeeressig; nur ist zu bemerken, daß er beim Gebrauche jederzeit mit $\frac{2}{3}$ leeren Essig gemischt werden muß, weil er sonst zu stark seyn würde.

580) Kräuter-Essig.

Eine Hand voll Pimpernell, eben so viel Bertram, Körbel-Selleri-Petersilienkraut, abgezupfte braune Gartennelken, 10 Stück große, wo möglich weiße Zwiebeln, 5 Stück geputzter Knoblauch, ein Stengel spanischer Pfeffer, einige Fenchelträubchen werden zu-

sammen gestoßen und ausgepreßt unter beständigem Beigießen von Weinessig. Wenn man glaubt, Essig genug zu haben, läßt man es zusammen im Glase 14 Tage an der Sonne destilliren, seihet dann den Essig herab, kocht ihn stark auf, läßt ihn verkühlen, gießt ihn in dazu geeignete Bouteillen und bewahrt ihn zum Gebrauche für Salate und anderes an kühlem Orte auf. Von den Kräutern, die man noch stärker auspressen kann, erhält man für den augenblicklichen Gebrauch noch einen guten Essig.

Verschiedene Getränke.

581) Kalte und warme Limonade.

Zu einer Maß Limonade wird auf 4 Loth Zucker der Saft von 2 Citronen gedrückt, daß aber die Körner zurück bleiben, eine Maß Wasser kalt oder warm daran gegossen, die Limonade durch ein reines Tuch geseihet, und in Gläser gefüllt. Muß man täglich Limonade trinken, so ist es gut, eine Art Essenz vorräthig zu bereiten. Man stößt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, drückt den Saft von 6 bis 8 Citronen daran, läßt es

wenig aufkochen und füllt, wenn es kalt ist, eine passende Bouteille damit. Man kann davon schnell warme oder kalte Limonade machen, welche nach Wunsch durch mehr oder weniger Zuthat von Wasser oder Zucker stärker oder milder wird. Noch angenehmer wird sie und in manchen Fällen auch zuträglicher seyn, wenn der Saft von Orangen (Pomeranzen) dazu gemischt wird. Auch kann von lauter Pomeranzen auf dieselbe Art ein der Limonade sehr ähnliches Getränk zubereitet werden, welches dann Pomeranzade oder Orangade genannt wird, und ebenfalls sehr kühlend und zuträglich ist.

582) Verschiedene Zubereitungen von Punsch.

Gewöhnlich wird Holländer-Thee (Thebou) dazu verwendet und zu 2 Maß Punsch ½ Loth Thee gerechnet. Dieser soll aber nur mit kochendem Wasser angegossen werden und dann einige Stunden an heißer Stelle stehen. Mit dem Wasser kann ein Stück Vanille gesotten werden. Wenn man nun indessen zu ¼ Pfund Zucker den Saft von 2 Citronen und 2 Orangen (Pomeranzen) gedrückt hat, so wird der Thee ab- und daran sorgsam durch

ein Tuch gegossen, damit die Körner und das Mark der Citronen zurück bleibt, dann in die Punsch-Terrine gebracht, und endlich der Arack nach Geschmack daran gegeben. Weil aber Punsch von Thee bekanntlich der erhitzendste ist, so wird er auch häufig von leichtem Weine, auch Aepfelwein, oder von Reisabsud bereitet. Man kocht zu 2 Maß Punsch 2 Loth gereinigten, gewaschenen Reis in einem Quarte Wasser, bis er sich bricht, seihet ihn dann ab und giebt die hinreichende Quantität heißes Wasser darauf. Dieser ist stärkender, anfeuchtender und viel gesünder.

583) Sillebub, ein kühlendes Getränk.

Zu einer Maß vom besten Rahme (Sahne) wird eine Bouteille Rheinwein, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker an einer Citrone oder Orange abgerieben, dieses gemischt und dann einige Stunden auf Eis gestellt. Nun fängt man an, es zu quirlen zu festem Schaum, welcher immer heraus genommen und in Gläser gefüllt wird, bis alles als Schaum in die Gläser oder Tassen gebracht ist, worin es zum Genuße neben feines Backwerk präsentirt wird.

584) Weinbrûle.

Von mittelmäßigem Weine wird eine Maß im Theekessel nebst einem Stück Zucker, Schale und Saft einer Citrone, auch einigen Zimmtsplittern stark gesotten und dann in Tassen präsentirt. Man kann mit einem brennenden Papiere beim Eingießen schnell darunter durchfahren, um den Geist auszubrennen.

585) Kalte Schale von Wein.

Ein Stück guter Zwieback oder gebähtes Hausbrod wird fein gewürfelt aufgeschnitten, Zimmt, Gewürznelken, gereinigte Weinbeere, fein zerwiegte Citronenschalen nebst hinreichendem Zucker und weißem Weine so lange stehen gelassen, bis sich alles gut aufgelöst hat, nach Geschmack mit Wein aufgefüllt, durch Rühren gut vermengt und dann zur Stärkung in Tassen, so, oder durchgeseihet gegeben.

586) Mandelmilch.

Zu einer Maß guter Mandelmilch rechnet man 4 Loth süße Mandeln, schwellt sie mit heißem Wasser, schält sie rein, stößt sie mit einem halben Löffel voll Wasser, damit sie nicht öhlicht werden, im Mörser recht fein, löst sie nach und nach mit einer Maß kalten

oder warmen Wassers völlig auf, rührt sie, seiht sie durch ein Tuch, preßt sie stark durch und giebt zuletzt nach Geschmack auch Zucker daran.

587) Kaiserthee (für Husten besonders zu empfehlen.)

Zu einer Tasse wird ein Eßlöffel voll Candiszucker fein gestoßen, mit einem Eidotter in der Theetasse abgerührt, 2 Theelöffel voll frisches, reines, süßes Mandelöhl so lange dazu gerührt, bis es schäumt, eine Tasse abgeseiheten Eibischthees dazu gegossen, gemengt und warm präsentirt.

588) Hoppelpopel (bei heftigem Katarrh zu trinken).

Zu einem Quart solchen Getränkes werden 4 Eidotter mit 4 Loth Zucker abgerührt, bis die Eier an dem Zucker völlig dicklich werden, nun 4 Eßlöffel voll Arrack, ein Quart siedendes Wasser daran gequirlt, wenn es schäumt, Gläser damit angefüllt und warm getrunken.

589) Gesellschafts-Thee.

Vom besten Hollunderthee werden zu 8 bis 12 Tassen 2 Loth heißes Wasser, worin

einige Splitter Zimmt und halben Fingers lange Stückchen Vanille mitgekocht worden, gegossen, eine halbe Stunde darin an heißer Stelle gehalten, dann in einem Thee-Topfe einige Eigelb mit ganz gutem Rahme und mit Arrack nach Geschmack abgequirlt, der Thee damit nebst Zucker gemischt und die Tassen gefüllt. Man kann auch statt dieser Vermischung den Thee einzeln und nachher von dem bei Nr. 597 angegebenen Vanille-Creme präsentiren, wovon einige Löffel voll, statt Rahm und Zucker, dem Thee die entsprechende Mischung geben.

590) Punsch-Thee.

Es werden zu 4 bis 6 Tassen 2 Loth Zucker mit dem Safte einer Citrone aufgelößt, dann der Aufguß von der Hälfte eines halben Lothes Holländer-Thee mit einer halben Maß Wasser siedend angerührt, auch einiger Arrack nach Geschmack daran gegeben und so bei Katarrh getrunken. Es kann statt des Thees hiezu auch pures Wasser oder jeder andere beliebige Thee gewählt werden.

591) Chocolade.

Je feiner die Chocolade ist, desto mehr

erfordert sie den besten Rahm. Von der feinsten Chocolade rechnet man gewöhnlich zu einem Täfelchen von 2 Loth einen Becher Rahm, schabt das Täfelchen, rührt dieses Pulver mit etwas von dem Rahme zu dickem Brei an, verdünnt es immer mehr, läßt es dicklich kochen, quirlt, bis sich Schaum hebt, faßt diesen fleißig ab, vertheilt, wenn man dann endlich die Chocoladebecher anfüllt, von dem Schaume überall gleichheitlich und präsentirt die Tassen. Ist die Chocolade von geringerer Qualität, so wird Eigelb dazu gerührt, auch Zucker, Zimmt, ein Stückchen Vanille, das Weiße von einem Eie zu Schnee geschlagen, mit etwas Chocoladepulver braun gefärbt und auf die Tassen gegeben. Man kann Chocolade auch in Wein kochen, welcher, besonders wenn die Chocolade fein ist, sehr gut ist, nur muß viel Zucker, aber kein Ei darangegeben werden.

592) Besonders gute Chocolade.

Man nimmt zu 4 Tassen oder Becher Chocolade 4 Loth Cacaomasse, welche bei den Materialisten zu kaufen ist. Diese wird, wie die Tafeln zu Pulver geschabt, dazu 2 Loth Zucker und 2 Loth Manna gegeben,

dieses in Milch, wenn es für schwache Kranke oder Kinder gehört, nach Umständen auch nur in Wasser aufgekocht, dann gehörig gequirlt und in Tassen aufgetragen.

593) Gerstenkaffee für Kranke und Kinder.

Wenn die Gerste geklaubt, gewaschen und getrocknet ist, wird zu einem Pfunde Gerste ein Viertelpfund gestoßener Kandiszucker braun gebrannt und auf einen Teller, der mit feuchtem Tuche genäßt ist, gegossen. Die Gerste wird wie Kaffee in einer Pfanne oder Trommel braun geröstet, welcher man, damit sie schöner wird, ein Stückchen Butter zugeben kann. Sie wird dann zu feinem Pulver gemahlen, 2 Eßlöffel davon auf 4 Tassen Wasser genommen, ein Drittheil eingekocht, alsdann abgegossen und mit Milch und Zucker, wie jeder andere Kaffee getrunken.

594) Chaudeau von Rahm mit Vanille.

Man quirlt zu 4 Tassen Chaudeau eben so viel Rahm nach und nach mit 4 Eigelb, 4 Eßlöffel voll Zucker und einem Fingergliede langen Stückchen Vanille auf mäßiger Gluth so lange, bis es dicklich ist und giebt dann

von dem Eiweiß, mit Zucker und Vanille zu steifem Schnee geschlagen, auf jede angefüllte Tasse einen hohen Schneeberg.

595) Chandeau von Wein mit Citronen oder Orangen.

Zu einem Quarte Wein werden 3 bis 4 Eigelb und 2 Loth Zucker genommen, wovon die Hälfte an einer Citrone oder einer Orange abgerieben wird. Von dem Abgeriebenen wird ein Drittheil in den Schnee geschlagen; die übrige Zubereitung ist gänzlich wie bei letzter Nummer.

Verschiedene Cremes.

596) Wein-Creme.

Wenn 4 Loth Zucker an einer Citrone abgerieben und gestoßen sind, wird ein Eßlöffel voll feinsten Mehles mit 10 bis 12 Eigelb abgerührt, und eine Maß guten Weines so lange dazu gequirlt, bis alles gut vermengt ist. Wenn man es nun auf die Gluth bringt, muß fortgefahren werden zu quirlen oder mit dem Schneebesen zuschla-

gen, bis der Creme dick ist. Nun bringt man ihn auf eine Schüssel, besetzt ihn rund um mit Schneeballen, welche aus bestem Rahme, der zu Schaum gerührt, rund geformt worden, oder thürmt ihn zu einem Berge hoch und spitzig auf und bestreut ihn mit zerwiegten Pistazien.

597) Vanille-Creme.

Diese Creme ist sehr vortheilhaft, vorräthig zu bereiten und zum täglichen Gebrauche in Kaffee und Thee, besonders angenehm. Zu einem Lothe Vanille sind 2 ½ bis 3 Maß guten Rahmes zu rechnen. Die Vanille wird gespalten, in kleine Stücke zerschnitten und in der Hälfte des Rahmes aufgekocht, nebst ein Viertelpfund Zucker; nun werden 16 bis 18 Eigelb mit der andern Hälfte des Rahmes nach und nach abgequirlt, alles zusammen durch ein Sieb auf eine dazu passende Schüssel gegossen. Diese stellt man an einen warmen Ort oder auf siedendes Wasser, verdeckt sie mit einer Platte und legt auf diese gleichheitlich vertheilte, heiße Asche. Wenn die Creme nicht mehr flüssig ist, läßt man sie abkühlen und trägt

sie auf. Wird sie aber vorräthig bereitet, so ist es besser, wenn man sie in so viele kleine Tassen füllt, als man Tage davon gebrauchen will. Von beschriebener Quantität können z. B. 10 Tage lang täglich 16 bis 18 Tassen Kaffee oder Thee an Stelle des Rahms und Zuckers hinreichend angemischt werden Nun ist auch zu bemerken, daß das Getränk um so viel nahrhafter und angenehmer ist und man sich bei Vorrath solcher Cremes zu jeder Minute des Tages den Genuß des besten Kaffees verschaffen kann. Für kleine Kinder ist ein Eßlöffel voll davon, in einem Quart warmen Wasser aufgelöst, auch sehr angenehm und erwärmend. Soll diese Creme aber zu Backwerk oder zum Dessert aufgetragen werden, so ist der sechste Theil der beschriebenen Quantität für 6 bis 8 Personen hinreichend, nur wird sie dann gewöhnlich noch verziert mit gefärbtem Streuzucker. Will man diesen Creme schneller bereiten, so dürfen nur ein paar Löffel voll Mehl mit etwas Rahm nach und nach beigerührt werden, wodurch er sich dann viel schneller und von selbst befestigt, sobald er eben kalt ist.

598) Citronen-, Limonien- und Orangen- (Pommeranzen-) Creme.

Mit ein paar Löffel voll feinstes Mehl wird etwas Rahm abgerührt, 4 bis 6 Eigelb und eine halbe Maß Rahm abgequirlt, dann 3 bis 4 Loth Zucker an 2 Citronen oder Orangen abgerieben und dazu gekocht, bis es dicklich wird. An warmem Orte wird sie schnell fest seyn, verziert sie dann mit fein länglich geschnittenem Citronat, und trägt sie auf zu feinem Mandelbackwerk. Ein Löffel voll davon in ein Weinglas frisches Wasser aufgerührt, ist ein kühlendes und nahrhaftes Getränk.

599) Chocolade-Creme.

Wenn 2 Täfelchen oder 4 Loth feingeriebene Chocolade aufgerieben sind, rührt man nach und nach ein Quart süßen Rahm dazu, 6 Eigelb ebenfalls nach und nach mit einem Quarte Rahm und dann jenen mit der Chocolade darein nebst einigem Zucker. All dieses rührt man auf Gluth, bis es dick ist, streicht es durch ein Sieb, läßt es an warmem Orte fest werden und giebt es mit gespaltenen Mandeln schön verziert warm oder kalt mit Backwerk von Vanille oder Zimmt zu Tische.

600) Mandel=Creme.

Man schwellt in heißem Wasser ein Viertelpfund süßer Mandeln, nimmt ihnen die Haut und reibt sie abgetrocknet auf dem Reibeisen. Nun wird ein Stück Zucker an einer Citrone oder Orange abgerieben, mit einigen Zimmtsplittern, einer Maß guten Rahms und 10 bis 12 Eidottern abgequirlt, auf der Gluth gerührt, bis es dick wird, dann auf eine flache Schüssel durch ein Sieb gestrichen, und auf warmer Stelle mit übergestürzter Platte, worauf heiße Asche gelegt wird, stehen gelassen, bis es fest ist. Vor dem Auftragen werden von Papier beliebige Figuren ausgeschnitten, das Papier über die Creme gedeckt, und fein geriebene Chocolade, oder Zucker und Zimmet vermischt darauf gestreut. Wenn dann das Papier sachte weggenommen wird, sind die ausgeschnittenen Figuren oder Blumen alle auf der Creme, welche so aufgetragen wird.

601) Erdbeer=Creme mit Wein oder Rahm.

Acht gedörrte Hühnermagenhäutchen werden im Mörser fein zerstossen und in warmem Weine oder Rahme gänzlich aufgelöst. Indessen wird eine Maß Erdbeeren rein geklaubt,

der Saft davon ausgepreßt, nebst etwas Zucker und gestossenem Zimmt in einer halben Maß Wein oder Rahm mit dem abgekühlten Hühnerhäutchen-Safte gemischt, durch ein Sieb gestrichen, in einem Modell auf heißes Wasser gestellt, bis sie fest ist, dann abgekühlt, herausgestürzt und mit verschieden farbigem Zucker oder mit Pistazien verziert, aufgetragen. Diese Creme, wenn sie mit Wein bereitet ist, hält sich mehrere Monate und ist Kranken und Kindern zur Blutreinigung sehr zu empfehlen.

602) Weintrauben-Creme.

Diese Creme läßt sich sehr lange gut aufbewahren und ist vortheilhaft auch in größerm Vorrathe zu bereiten, besonders, wo man selbst Wein zieht. Wenn man 4 bis 6 Maß ausgepreßten Traubensaft hat, läßt man ihn mit 20 bis 25 Eidottern und einer halben Maß Kochwein, mit $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker stark abgequirlt, auf mäßiger Gluth einkochen, bis er anfängt, dick zu werden. Nun belegt man einige Assietten mit den schönsten, reifsten Traubenbeeren, gießt die Creme darauf und trägt sie erkaltet auf. Die Uebrige wird verdeckt an kühlem Orte aufbewahrt, wodurch

die überzeitigen, abfallenden Beeren vortheilhaft zu verwenden sind.

603) Gesulzte Creme ohne Eier.

In einer Maß süßen Rahmes wird $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker, der entweder an einer Citrone oder Orange abgerieben, oder mit einem Stückchen Vanille gestoßen ist, aufgekocht und dann im Becher oder in einem Modell zur Abkühlung hingestellt. Wenn er aus dem Modelle herausgestürzt ist, wird er beliebig mit farbigem Streuzucker verziert.

Verschiedene Torten, Kuchen und anderes feine Backwerk und Konfekt zu Dessert.

604) Aepfel-Torte.

Es wird ein Compot von Aepfeln, Weinbeeren und Rosinen mit Zucker und Zimmt bereitet, wenn dieses abgekühlt ist, ein halbes Pfund von dem Butterteige, welcher bei Nr. 475 angegeben zwei Messerrücken dick ausgewalcht, auf ein mit Mehl dick bestreutes Tortenblech gelegt, nach dessen Größe ausgeschnitten, der Rest des Teiges zu einem Gitter

darüber und einem Rande herum verwendet, die Torte mit zerrührtem Ei überzogen, damit sie einen schönen Glanz bekomme, in mäßig geheitzter Röhre gebacken und mit Zucker bestreut, zu Tische gegeben.

605) Brösel-Torte.

In ein Viertelpfund zu Schaum gerührter Butter werden 6 Loth gestoßenen Zuckers gegeben, dann 6 Loth geschälte Mandeln mit einem Löffel voll Wasser fein gestoßen, mit 10 Loth feinsten Mehles, Zimmt, der fein zerwiegten Schale und Saft einer Citrone, einigem Nelken-Gewürze und einem ganzen Eie gemischt, bis die Masse gut zusammenhält. Man belegt nun ein Tortenblech, giebt eine Schichte Eingesottenes darüber, formt von den Teigresten ein Gitter darauf, überzieht die Teigparthien mit leichtem Eiweißschnee, backt die Torte aus mäßig geheitzter Röhre und giebt sie mit beliebigen Verzierungen zu Tische.

606) Bisquit-Torte.

Man schlägt 6 Eidotter mit 10 Loth Zucker zu Schaum, dann einen Schnee von 6 Eiweiß, giebt ihn nebst 10 Loth feinsten

Stärkmehles dazu, bestreicht ein Bisquit-Modell mit Wachs und backt sie aus mäßig gehitzter Röhre. In einer Stunde kann sie fertig seyn; man stürzt sie heraus und bereitet einen Guß von Zucker oder von Eis darüber. Hiezu rührt man 4 Loth fein gestoßenen und gesiebten Zucker mit einem Eiweiß zu einem dicken Schaume, wozu noch einige Tropfen Citronensaft kommen. Diesen Schaum verbreitet man nun über die ganze Torte und giebt sie damit wieder in die Röhre, bis das Eis trocken ist und einen schönen Glanz hat. Solches Eis kann nach Wunsch rosa, grün, blau oder gelb gefärbt werden. Mit Alkermessaft roth, mit Spinatsaft grün, oder wenn in das Eiweiß, womit der Zucker geschlagen wird, des Abends vorher einige Kaffeebohnen gelegt werden, wodurch dieses eine sehr schöne grüne Farbe erhält, und sich folglich der ganze Schaum ebenso färbt. Blau färbt man mit Veilchensaft. Auf jedes dieser gefärbten Eise kann, wenn es trocken ist, noch eine Verzierung von verschieden farbigem Streuzucker angebracht werden.

607) Schweizer Gesellschafts-Torten.

Man setzt 2 gleiche Teller auf eine Waage, giebt auf den einen Teller 9 Loth Zucker, auf

den andern so viel feinstes in der Röhre getrocknetes Stärkmehl bis die Waage gleich steht, giebt das Mehl nun in einen Topf, schlägt auf den Teller so viele Eier, als der Zucker wiegt, rührt die Eier mit dem Zucker zu dickem Schaum, mengt das gewogene und getrocknete Mehl hinein, macht sich aus steifem Papiere eine hinreichend große, oder mehrere kleine Kapseln, bestreicht sie innen gut mit Butter, säet fein gesiebte Semmelbröslein hinein, füllt die Kapseln mit der Masse und backt sie in nur warmer Röhre auf untergegebener Platte. Wenn die gebackene Masse etwas ausgekühlt ist, schneidet man die ganze Oberfläche ab, giebt Eingesottenes darauf, legt die Oberfläche wieder darüber und überzieht nun die ganze Torte mit Eis nach Nr. 606. Darüber können dann beliebige Verzierungen angebracht werden.

608) Chokolad-Torte.

Zu 3 Tafeln oder 6 Loth aufgeriebener Chocolade werden 6 Loth gestossenen Zuckers mit etwas Wasser aufgekocht; wenn dieser Zucker nun anfängt Fäden zu ziehen, rührt man ihn mit 5 Eidottern eine Viertelstunde, schlägt dann das Weisse von 5 Eiern zu Schaum,

giebt diesen und die geriebene Chocolade, auch noch etwas Vanille zu einer zarten Masse zusammen, womit nun ein Tortenblech, welches mit Butter bestrichen und auf dem Boden mit einer Oblate belegt ist, gefüllt wird. Diese Torte darf ebenfalls nur aus wenig erhitzter Röhre gebacken werden und kann mit Eis und verschiedenen von den schon beschriebenen Verzierungen aufgetragen werden.

609) Brod-Torte.

Man nimmt 6 Loth geriebener und in der warmen Röhre abgetrockneter, fein geseihter, schwarzer Brodbröslein, stößt 12 Loth ungeschälte Mandeln, eben so viel Zucker, rührt 10 Eidotter, einen von dem Weissen steif geschlagenen Schnee nebst Gewürznelken, Zimmt, fein gewiegter Schale einer Citrone zusammen zu einer feinen Masse, bestreicht ein Torten-Modell mit heißem Wachs, backt die Torte in wenig erhitzter Röhre, stürzt sie heraus und verziert sie mit Eis und nach Belieben auch mit eingesottenen Früchten.

610) Mandel-Torte.

Man schält und stößt 10 Loth Mandeln, rührt sie mit 10 Eidottern eine Vier-

telstunde, schlägt einen Schnee von 5 Eiweiß und giebt diesen nebst der fein zerwiegten Schale einer Citrone, 10 Loth Zucker und 10 Loth feinsten Mehles zu den Mandeln, bestreicht, wenn alles gut vermengt ist, ein Tortenmodell mit Wachs und trägt die Masse darin, wie in vorigen Nummern gesagt, gebacken und verziert auf.

611) Dresdner-Torte.

Mit einem Löffel voll Rosenwasser rührt man 6 Loth Zucker, drei Löffel voll süßen Rahmes, die fein geschnittene Schale einer Citrone zu einem halben Pfund Mehle, 4 Eidotter und 3 Löffel voll Hefen, mischt diesen Teig zu einem halben Pfund schaumig gerührter Butter, füllt, wenn alles völlig vermengt ist, ein Modell, nachdem dieses gehörig mit Butter beschmiert und mit Semmelbröseln eingestreut ist, backt es aus mäßig geheitzter Röhre und giebt sie, mit Zucker bestreut, zu Tische.

612) Aprikosen-Torte.

Es wird ein Butterteig nach Nr. 475 bereitet, ein Tortenblech mit Mehl recht gut bestreut, nach dessen Größe eine Platte von dem Teige zwei Messerrücken dick darauf und ein Rand eines Daumens breit von dem noch

übrigen Teige herum gelegt. Nun werden so viele Aprikosen, als nöthig sind, die Torte zu belegen, rein geschält, von ihren Steinen befreit, auf dem Teigboden ausgebreitet, mit Zucker und Zimmt bestreut, der Rand dann einwärts gedrückt, mit zerrührtem Ei bestrichen, und, wenn sie schön gebacken ist, beliebig verziert und aufgetragen.

613) Zwetschgen-Torte.

Es wird derselbe Teig, wie zu letzter Torte bereitet, das Tortenblech eben so belegt, die nöthige Quantität Zwetschgen aufgeschnitten, die Steine ausgenommen und mit der äußern Haut auf die Teigplatte dicht neben einander gelegt. Häufig ist es zwar auch gebräuchlich, die Zwetschgen mit der Markseite aufzubreiten, allein dann kocht sich der Saft so sehr in den Teig, daß dieser davon speckich wird und ist also nicht vortheilhaft. Es ist daher besser, wenn man in die Zwetschgen-Spalten ein Gemisch von feinen Bisquit- oder Semmelbröslein mit Zucker und Zimmt nach Belieben auch etwas Nelkengewürz oder fein zerwiegten Citronat oder Citronenschalen vertheilt, welches sich dann mit dem Safte der Zwetschgen kocht und die Torte um so angenehmer macht. Wenn diese Füllung gehörig

bereitet ist, wird ein Rand und ein Gitter darauf geformt, dieses gut mit zerrührtem Ei bestrichen, schön gebacken und wenn sie endlich abgekühlt ist, mit Zucker bestreut, aufgetragen.

614) Zwetschgen-Torte anderer Art.

Es wird von ausgelösten, dürren Zwetschgen, welche man sehr fein zerwiegt und durch einen Seiher treibt, entweder mit ähnlichem durchgetriebenem Hagebuttenmus oder noch besser mit Himbeernsafte und Zucker, zu einem schäumenden Muße gerührt, eine Füllung gemengt. Man kann statt letzterem in die Zwetschgen auch nur Citronat, Nelkengewürz und ein Eigelb geben und sie mit diesem dann schäumend rühren. Damit wird nun die Torte gefüllt und eben so, wie die vorige, geformt, gebacken und aufgetragen.

615) Zwetschgen-Torte vom Bröselteig.

Wenn ein Bröselteig nach Nro. 605 bereitet und auf das Tortenblech eine Platte hievon gebracht ist, belegt man diese mit frischen Zwetschgen nach Nr. 611 oder mit der bei Nr. 612 beschriebenen Masse, macht ein Gitter darüber, welches mit Eiweiß bestrichen wird und backt sie nach Vorschrift von Nr. 605.

616) Citronen-Torte.

Nach Nr. 471 wird ein geblätterter Butterteig bereitet und auf ein Tortenblech eine Platte davon gelegt. Indessen wird die, in feine lange Streifen, wie feine Nudel, geschnittene Schale von 6 bis 8 Citronen mit 6 bis 8 Loth gestoßenen Zuckers aufgekocht, bis die Schale recht mild ist, damit der Boden belegt und eine Teigplatte über die ganze Füllung gebreitet, über diese ein schmaler Rand gelegt und in die Bedeckung ein schöner Stern geschnitten, welcher sich bis an den Rand hin ausbreitet, ohne aber vom Teige etwas heraus zu schneiden; denn wenn dieser sich während dem Backen in die Höhe blättert, muß nur durch feine Spalten die Füllung sichtbar werden. Oben wird der Teig mit zerrührtem Ei überzogen, dann schön gebacken und mit Zucker bestreut, aufgetragen.

617) Quitten-Torte.

Wenn eingesottene Quitten nach Nr. 575 vorhanden sind, in deren Ermanglung ein Compot von Quitten, nach Nr. 557 bereitet, wird die Torte vollkommen nach letzter Nummer, der Citronentorte, bereitet, geformt und aufgetragen; doch ist zu bemerken, daß das

Compot durchaus nicht feucht gehalten und auch nur Messerrücken dick aufgebreitet seyn darf, denn sonst verdirbt es den Teig.

618) Aepfel-Torte mit Bedeckung.

Hiezu wird ebenfalls nur ein sehr feines, schaumiges und von Zucker reichhaltiges Aepfel-Compot bereitet, dieses sehr sulzig, aber nur Messerrücken dick auf den Teigboden gegeben, und ferner nach Nr. 614 geformt, gebacken und aufgetragen.

619) Creme-Torten auf verschiedene Arten.

Es kann ein mürber Butterteig nach Nr. 475 oder ein Bröselteig nach Nr. 605 zubereitet werden. Wenn der Teigboden auf das Tortenblech gebracht ist, wie bei Nr. 604 oder 605, so wird dann ein zwei Finger hoher Rand von dem gewählten Teige herumgegeben, und die Tortenhülle so in die Bratröhre gesetzt, bis sie ein wenig gelb und fest geworden ist. Indessen muß eine beliebige Creme fertig seyn, die dann schnell, aber vorsichtig hineingefüllt (die Torte darf dabei nicht erkalten und die Creme nicht ganz heiß seyn), wieder in die Bratröhre gebracht und wenn sie schön fertig

gebacken ist, mit einem passenden Schnee bedeckt wird; die Torte muß aber vorher völlig abgekühlt seyn. Hiezu werden 8 bis 10 Einweiß zu Schnee geschlagen und nach Eigenschaft der Creme 6 bis 8 Loth Zucker, entweder an Citronen oder Orangen abgerieben oder mit Vanille gestossen unter den Schnee geschlagen, dieser dann dick über und zur Mitte etwas gehäuft, über die Creme gebreitet und mittelst einer glühenden Schaufel, welche man nach allen Seiten daran hält, verfestigt und so aufgetragen.

620) Linzer-Torte.

Wenn ein Viertelpfund Butter zu Schaum gerührt ist, giebt man nach und nach 4 Eidotter hinein, stößt mit 6 Loth Zucker 3 Dotter von hart gesottenen Eiern und einigen Zimmt, mengt die fein geschnittene Schale einer halben Citrone und $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl mit all diesem zu obiger Butter, arbeitet die Masse auf dem Brette unter den Händen zu einem zarten Teige und füllt ein Tortenblech damit, welches einen Daumen hohen Rand hat und zuerst mit Butter gut beschmiert wurde. Man kann die ganze Torte mit Citronen-Eis überziehen, oder sie nur mit Zucker bestreuen.

621) Eine feine Guß-Torte von Kartoffeln.

Wenn 6 bis 8 schöne in Dampf gekochte Kartoffeln zu Mehl zerrührt sind, rührt man 4 Loth mit etwas Vanille gestoßenen oder an einer Citrone oder Orange abgeriebenen Zucker mit 6 Eierdottern, einigen Löffeln voll süßen Rahmes, welcher mit eben so viel flüssiger Butter gemischt und auch mit einem kleinen Stückchen Zucker aufgekocht worden, eine halbe Stunde beständig nach einer Seite, läßt hierauf den Teig ein wenig ruhen, bis das Weiße von 6 Eiern zu steifem Schnee geschlagen ist, mengt diesen an den Teig, welcher indessen, wenn die Kartoffeln von guter Qualität sind, sich wieder etwas wird verfestigt haben und dem nur ein paar Löffel voll feinstes Mehl noch hineingeklopft werden; hat der Teig aber im Gegentheile nachgelassen, so bleibt von dem Schnee die Hälfte weg und es wird ein Löffel voll Mehl mehr dazu gegeben. Ein Tortenblech mit daumenhohem Rande wird nun mit Butter stark bestrichen, die Masse daumenhoch daraufgebracht, mit einem Löffel die innere Fläche so auseinander gearbeitet, daß sich ein schmaler Rand herauf hebt, der ganze Bo-

den mit schönen Rosinen belegt und ein Guß von 4 Eierdottern, 4 Löffeln voll süßen dicken Rahmes, 2 Loth Zucker, an einer Citrone abgerieben, oder mit Vanille gestoßen, darübergegeben, und gut gequirlt. Wenn nämlich der Teig den Geschmack von Citronen hat, kann der Guß ihn von Vanille bekommen. So wird die Torte, schön gebacken und etwas abgekühlt, aufgetragen.

622) Eine braune, feine Torte von Kartoffeln (Kronentorte).

Man röstet in Butter einige Löffel voll Zucker schön braun, läßt ihn dann völlig erkalten, zerrührt 4 Eierdotter in einem Töpfchen, giebt 4 Löffel voll süßen Rahmes hinein und mischt in einem Mörser 4 Löffel voll Zucker mit 1 Löffel voll gestoßenen Zimmt, eben so viel Nelkengewürz, 4 Löffel voll sammt Schale feingeriebener Mandeln und einem Täflein Chocolade. Diese Vermischung rührt man nebst Eier und Rahm zu 6 zerdrückten, schönen, mehligen Kartoffeln, dem gerösteten, erkalteten, im Mörser gut zerstoßenen Zucker, dem Schnee von 6 Eiweiß und 3 Löffel voll Mehl, daß es ein Teig wird, der sich unter der Hand arbeiten läßt. Wenn

man nun einen runden Fleck ausgewalcht hat, so wird er auf einem passenden Tortenblech, welches mit Butter bestrichen ist, so oder über Oblate gebracht, an der Kante ringsum mit einem Messer in beliebigen Zacken oder Bögen ausgeschnitten und gegen die Kante hin, damit diese scharf bleiben, dicht neben einander gespaltenen Mandeln mit Eiweiß angedünkt, und mit Ei die ganze Torte überzogen. Von den Abfällen des Teiges, welche wieder mit etwas Ei und Mehl zusammen geknetet werden, macht man fingerbreite und fingerlange Streifen, drückt auch Mandeln und etwas Citronat hinein, legt sie auf Oblaten, backt sie mit der Torte, biegt sie, während sie noch warm sind, über ein Walchholz zu Bögen und stellt sie, wie eine Krone, auf die Mitte der mit Zuckereis überzogenen Torte. Darum kann diese Torte auch die Kronentorte genannt werden.

623) Eine Punschtorte von Kartoffeln.

Es wird derselbe Teig bereitet, wie bei Nr. 619, nur wird erst die Hälfte des Teiges auf das Tortenblech und darüber folgender Guß gegeben, nämlich 6 Loth Zucker an Citronen abgerieben, mit dem Safte

einer Citrone und 3 bis 4 Löffel voll Arrak vermengt. Wenn dieser Guß aufgebreitet ist, wird die andere Hälfte des Teiges darüber gegeben und wenn die Torte ausgebacken ist, auch obenüber nach Nr. 606. ein Eis gebracht.

624) Kirschenkuchen.

Zu 2 Pfund Kirschen, welche abgebeert und in weichem Papier rein abgeputzt werden, stößt man 4 Loth Zucker, welchen man über die Kirschen schüttet. Dann werden 4 erwärmte Eier in einem Viertelpfunde, zu Schaum gerührter Butter gebracht, 8 Hände voll Semmelbröseln, die feinzerwiegte Schale einer Citrone, etwas Zucker und zuletzt die Kirschen damit gemengt, ein Modell mit Butter und Semmelbröseln ausgefüttert und die Teigmasse hinein gegeben; wenn der Kuchen schön gebacken ist, stürzt man ihn heraus, bestreut ihn sogleich mit Zucker und trägt ihn abgekühlt auf.

625) Weichselkuchen.

Zu 2 Pfund abgebeerter, gereinigter Weichseln muß man, weil sie mehr Säure haben, 6 bis 8 Loth Zucker mit etwas Wa=

nille stoßen, die Weichseln darunter mengen und sie gut zudecken. Dann wird derselbe Teig nach letzter Nummer bereitet und der Kuchen eben so gebacken und aufgetragen.

626) Aepfelkuchen.

Zu 6 bis 8 schönen, süßen Aepfeln, welche geschält und klein würflich geschnitten werden, rührt man 4 Eierdotter mit 4 Loth Zucker zu Schaum, mengt diese mit 3 Löffeln voll Rahm und eben so viel flüssiger Butter, der fein geschnittenen Schale einer Citrone, einer Handvoll geschälter und geriebener Mandeln und giebt die Aepfel, den Schnee von 6 Eiweiß und eben so viel feine Semmel- oder Biscuitbröseln hinein, bis der Teig zusammenhält, aber doch noch leicht ist. Damit füllt man ein bestrichenes und ausgebröseltes Model, backt den Kuchen geschwind, stürzt ihn dann heraus, bestreut ihn mit an Citronen abgeriebenem Zucker, hält eine glühende Schaufel daran herum und giebt ihn, wenn der Zucker fest ist, zu Tisch; es kann auch ein Chaudeau von Citronen oder Wein dazu aufgetragen werden.

627) Kartoffelkuchen.

Es werden 4 bis 6 hartgesottene Eier

dotter mit 4 Loth Zucker fein zerstoßen und etwas Vanille oder Zimmt dazu gemengt. Nun zerdrückt man 6 bis 8 schöne Kartoffeln zu Mehl, rührt sie warm mit 4 Loth flüssiger Butter, bis sie, wie Gries, locker werden, dann alles zusammen mit gutem Rahme zu einem Brei, zieht den Schnee von 6 Eiweiß hinein, rührt ein paar Löffel voll feines Mehl und einige Hände voll gereinigter Weinbeeren hinein, bringt davon zwei Finger hoch in ein mit Butter beschmiertes, weites Casserol mit etwas niederem Rande, nachdem dieses mit Semmelbröseln ausgestreut ist, bestreicht es oben recht glatt, oben mit Ei, überstreut es, wenn es schön gebacken ist, dick mit Zucker, brennt diesen nach Nr. 626 fest und trägt es ausgekühlt auf.

628) Citronenkuchen von Kartoffeln.

Der Saft einer Citrone und 2 Loth an Citrone abgeriebener Zucker wird mit 6 bis 8 guten mehligen Kartoffeln zu Schaum gerührt, nun 6 Eidotter darunter gerührt, das Weiße von 6 Eiern zu Schnee geschlagen, hineingezogen, ein Gläschen Citronen- oder Orangenliqueur dazu gemengt, mit einigen Löffeln voll Mehl die Masse etwas verfestigt, dann

starken Daumen hoch in ein Casserol gegeben, wo es um die Hälfte höher wird werden, und ferner wie bei den Aepfelkuchen Nr. 626. behandelt.

629) Rosenkuchen von Kartoffeln.

Man rührt 6 bis 8 schöne, mehlige, warm zerdrückte oder kalt auf dem Reibeisen geriebener Kartoffeln, nachdem einige Löffel voll gestoßener Zucker darauf gesäet worden, mit so viel gutem Rosenwasser an, bis man einen dicken Brei hat. Dazu schlägt man 6 Eier, giebt, wenn diese völlig hineingeklopft sind, etwas Mehl dazu, daß der Teig wieder zu einem dicken Brei wird, theilt nun ein Sechstheil davon ab, mischt dieses mit Alkermes- oder Himbeerensaft, bis er schön rosa ist, setzt hievon in das Casserol, wenn es mit Butter und Semmelbröseln gehörig ausgefüttert und eine dünne Lage von dem weißen Teige auf den Boden gebracht ist, rosenförmige Blumen und giebt die andere weiße Masse darüber. Wenn der Kuchen gebacken ist, stürzt man ihn heraus, läßt ihn völlig erkalten, schneidet die dünne Decke oben weg und setzt sie auf eine Kuchen- oder Tortenplatte, worauf nun auch der Kuchen gesetzt

wird. Die Rosen bleiben oben und dürfen mit nichts bedeckt werden, sondern der Kuchen wird so aufgetragen.

630) Kranztorte von Kartoffeln.

Zuerst wird ein Teig nach Nr. 621. bereitet, dieser auf ein Tortenblech mit ganz kleinem Rande gebracht, dann ein Teig nach Nr. 621. gefertigt, dieser auf ein Tortenblech mit ganz kleinem Rande gebracht, dann ein Teig nach Nr. 622. bereitet und in fünf lange, daumendicke Schnüre gerollt, hievon ein schöner, zopfartiger Kranz geflochten und dieser um die Torten flach herumgelegt; der Zopf muß aber sehr durchsichtig geflochten seyn, oder, wenn das Tortenblech, welches man hat, zu groß wäre, und ein Geflecht aus fünf Theilen nicht herum reichen würde, so kann dieses auch nur aus zwei Theilen geschlungen und die Torte damit eingefaßt werden. Einen gleichen Kranz macht man von dem Reste des weißen Teiges gegen die Mitte hinein, bestreicht die ganze Torte gut mit zerrührten Eiern und backt sie schön. Sie wird mit Zucker bestreut aufgetragen.

631) Kleine Torteletten zu Dessert.

Man röstet in einer Pfanne 6 Loth Zucker, bis er schön goldgelb ist, schält eben so viele Mandeln, zerwiegt sie fein, kocht sie ein paar Minuten mit dem Zucker auf, giebt davon in so viele tiefe Kaffeetassen, welche vorher mit Mandelöhl bestrichen worden, eine dünne, gleiche Lage auf den Boden, bis die Masse völlig verwendet ist, läßt sie darin gänzlich fest und kalt werden, stürzt sie heraus, giebt etwas Eingesottenes darauf und giebt sie zu Tische.

632) Kleine Torteletten von Kartoffeln.

Es wird der Teig von Nr. 621. bereitet, klein fingerdick ausgewalcht, die Torteletten mit einem gestürzten Weingläschen herausgestochen, auf Oblaten oder auf ein mit Mehl dick bestrichenes Blech gesetzt, in der Mitte mit Weinbeeren oder Eingesottenem gefüllt, mit Ei und Zucker überzogen, schön gebacken, ausgekühlt und mit Zucker bestreut, aufgetragen.

633) Mandeltorteletten.

Man giebt ein Viertelpfund gestoßene Mandeln mit eben so vielem Zucker, der feingewiegten Schale und dem Safte einer Ci-

trone, einem Viertelpfunde Mehl und 4 Eierdottern vermengt, nach und nach in ein Viertelpfund zu Schaum gerührter Butter, formt, wenn die Masse so ist, daß sie unter der Hand kann gearbeitet werden, wie bei letzter Nummer kleine Torteletten, backt sie schön, und überzieht sie dann mit beliebigem, färbigem Eise.

634) Torteletten von Bröselteig.

Nach Nr. 605. wird eine Masse bereitet, daraus nach Nr. 632. kleine Torteletten auf Oblaten geformt, mit etwas Eingesottenem in der Mitte gefüllt, ein Kränzchen von derselben Masse herumgelegt, mit Eiweiß bestrichen, schön gebacken und kalt aufgetragen.

635) Torteletten von Butterteig mit verschiedener Füllung.

Nach 474. wird ein Butterteig bereitet, mit einem Weinglase Blätter ausgestochen, diese mit Ei bestrichen, auf die Mitte eine Füllung von beliebigem Compote, von Eingesottenem, von eingekochten Citronenschalen nach Nr. 616, oder nur von, in Wein aufgekochten Weinbeeren gegeben, ein Kränzchen von Butterteig herum gelegt, alle mit

Ei überzogen und wenn sie schön gebacken sind, mit Zucker bestreut, aufgetragen.

636) Kartoffelsternchen.

Aus der Masse nach Nr. 622. werden erst runde Blätter geschnitten, dann diese schön gleichförmig ausgezackt, wenn sie schön gebacken sind, mit einem beliebigen Eise überzogen und kalt aufgetragen.

637) Kartoffelkränzchen.

Aus derselben Masse nach Nr. 622. schneidet oder sticht man mit zwei Gläsern von verschiedenem Umfange, erst mit dem Größern lauter Blätter, dann mit dem kleinern aus diesen Blättern Kränzchen. Was in der Mitte heraus fällt, wird wieder zur Masse gemacht, ausgewalcht und neuerdings Blätter ausgestochen, von den Kränzchen endlich die Hälfte mit einem guten Eing:sottenen oder Safte leicht bestrichen, ein leeres Kränzchen darüber gelegt, gänzlich mit Eiweiß überzogen, und wenn sie alle gebacken sind, auch ein Eis daraufgegeben oder sie werden nur mit Zucker bestreut, aufgetragen.

638) Aniskäscheln.

Zu 6 Loth fein gestoßenen Zuckers mit etwas feingesiebtem, gestoßenen, süßen Anis und 2 Eßlöffel voll feinstes Mehl rührt man den Schnee von zwei Eiweiß, schneidet aus Oblaten viereckige oder runde Blättchen, streicht von der Masse einen Messerrücken dick darauf, bestreut es oben mit ganzem, süßen Anis, backt es aus abgekühlter Röhre und giebt sie kalt zum Dessert.

639) Spanische Winde.

Zu 9 bis 10 Loth fein gestoßenen Zucker giebt man den Saft und die feingewiegte Schale einer Citrone nebst dem Schnee von 3 Eiweis, macht, wenn es gut zu Schaum geschlagen ist, kleine eiförmige Häufchen auf Oblaten, trocknet sie in abgekühlter Röhre, schneidet sie schön gleich aus der Oblate und bewahrt sie bis zum Gebrauche an trockenem Orte.

Einiges zum nützlichen Hausgebrauche.

640) Ein besonders gutes Hausbrod zu backen.

Wenn man einen Metzen Roggen- oder Kornmehl in einem reinen Backtroge in zwei Theile abgetheilt hat, stellt man ihn damit in ein warmes Zimmer. Indessen legt man den Sauerteig in eine Maß lauwarmes Wasser, kocht 5 oder 6 Maß Wasser mit einer Hand voll Salz, Anis, nach Belieben auch mit etwas wenigem Gewürze oder Koriander und läßt dieses Wasser wieder so viel abkühlen, daß es nur noch lauwarm ist. Wenn der Sauerteig sich nun völlig aufgelöst hat, wird mit dieser Flüssigkeit und dem andern abgekühlten Wasser nebst noch einer Maß warmen Wassers, worin ein Quart gutes Kirschen- oder Aniswasser (Kirschen- oder Anisbranntwein) gemengt worden, die Hälfte des Mehles zu einem leichten Teige mit einem starken Kochlöffel gemischt, bis man ihn mit den Händen kneten kann. Wenn er gut geknetet ist, schält man den Teig von den Händen und vom Backtroge rein zusammen, bedeckt ihn mit einem Tuche und läßt ihn zwölf Stunden ruhen. Alsdann wird die

andere Hälfte des Mehles auch mit 3 Maß lauwarmen Wassers angeknetet und endlich nebst Salz zu dem gesäuerten Teige gearbeitet. Nach Belieben kann noch Anis hinein gemengt werden. Man muß den Teig nun wieder eine oder 2 Stunden ruhen lassen, theilt ihn dann in mehrere Theile, so viel man Laibe oder Wecken wünscht, formt auf einem Brette diese beliebig, bestreicht sie mit etwas gesalzenem Wasser, stößt mit einer Gabel viele Löcher hinein, bestreut es oben noch mit etwas Anis, unten gut mit Mehl und giebt es in den Backofen.

641) Vortheilhaftes Mittel zum Waschen der Hände, daß sie rein und zart bleiben.

Man sammelt im Herbste wilde Kastanien, schält und schneidet sie in kleine Stückchen, trocknet sie, zerstößt sie fein, nimmt von diesem Pulver einige Löffel voll und mischt sie mit Essig zu einem Brei, den man sich, in einem dazu geeigneten Näpfchen oder Büchschen verdeckt vorräthig hält. Zum Waschen wird nur allzeit eine Haselnuß groß in der Hand mit Wasser zerrieben.

642) Eine sehr gute Kitte für Glas und Porzellan.

Es werden mit einem halben Quarte Weingeist ein Eßlöffel voll Knoblauchsaft, ½ Loth Mastix, 1 Loth Hausenblase, 15 Gran Tischlerleim zu einer etwas festen Masse vermengt, die Bruchkanten des Geschirres damit gleichheitlich bestrichen und die Stücke gegen Licht oder Gluthwärme so lange zusammen gehalten, bis die Kitte völlig festhält. Wenn es noch einige Zeit getrocknet hat, kann man das, was von der Kitte noch sichtbar ist, wegschälen.

643) Eine zweite gute Kitte.

Mit einem völlig zerrührten Eiweiß mengt man zerstoßenen ungelöschten Kalk, etwas geriebenen Käse und verfährt dann damit nach Angabe letzter Nummer.

Noch einige Getränke für Kranke, Genesende und Kinder.

644) Reines Brodwasser.

Die Oberkruste eines Stück guten Brodes von feinem Roggenmehl wird gebäht, darf

aber an keiner Stelle verkohlt seyn. Während sie noch heiß ist, legt man sie in frisches Wasser, bis dieses die Farbe eines hellen Weines hat und gießt es sogleich rein zum Getränke ab. Läßt man es aber länger stehen, so wird es seinem Zweck entgegen und Verstopfung bewirken.

645) Hafer- oder Gerstengrütze zum Getränke.

Man nimmt zu 2 Maß Wasser eine kleine Hand voll Hafer oder Gerste, eben so viel Weinbeere und 2 Loth Candiszucker, kocht es eine halbe Stunde, gießt es ab und giebt es abgekühlt als durstlöschendes, kühlendes und zugleich auch nährendes Getränk Erwachsenen und Kindern.

646) Molkenbereitung.

Mit 2 Maß frisch gemolkener Milch werden 2 Löffel voll Weinessig oder der Saft einer Citrone gekocht. Wenn sie geronnen ist, seihet man sie durch eine Serviette und versüßt die durchgelaufene Flüssigkeit mit Zucker zum Getränke.

72 Speiszettel

für jede Jahreszeit in verschiedener Anzahl von Speisen und Personen eingerichtet.

Was zugleich aufgetragen wird, ist mit einer Klammer bezeichnet.

Jänner.

Montag, zu 6 Personen.

1. Schöbelsuppe (Sieh Nr. 45).
2. Rindfleisch mit Sardellensauce (109).
3. Mandelkreme (194) und daneben
4. Zuckerstrauben (368).
5. Kasseroll-Pastete mit Wildpret (477).

---

*) Wenn man die Fleischbrühe von einem Tage zum andern bewahren will, um nicht täglich Fleisch sieden zu müssen, gießt man vorher eine hinreichende Portion ab zum Aufbewahren und gebe dann erst die Kräuter und das Salz zum Fleische. Jene zurückgestellte Suppe wird erst vor dem Gebrauche mit frischen Kräutern und Wurzeln aufgekocht und hinreichend gesalzen.

6. Creme — (603) und daneben
7. Mandel-Torteletten (633).
8. Maskirter Nierenbraten (497) daneben
9. Aepfelberg (553).
10. Torte mit dürrer Zwetschgenfüllung (615).

Dienstag, zu 4 Personen.

1. Lebersuppe (54).
2. Boeuf à la mode (91) daneben
3. Semmelpfanzel (405).
4. Auflauf von Kälberlungen (426).

Mittwoch, zu 5 Personen.

1. Zwiebelsuppe (37).
2. Ochsengaumen mit Eiern (263).
3. Sauerkraut mit Schinken (166).
4. Quark oder Topperschmarren (383).
5. Reismuß (411).

Donnerstag, zu 3 Personen.

1. Milznokerln in Suppe (80).
2. Rostbraten auf Münchner Art (96).
3. Erdäpfel mit saurem Rahm (198).

Freytag, zu 4 Personen.

1. Falsche Chocoladesuppe (25).
2. Rosenbudding von Kartoffeln (469).

3. Karpfen im Milchner (310).
4. Dampfnudeln (429) mit
5. Compot von Brünellen (559).

Samstag, zu 5 Personen.

1. Hirnsuppe (40).
2. Gemeines saures Fleisch (103).
3. Abgetriebene Speckknödel (65).
4. Gespaltener Schlegel- oder Schloßbraten (495) mit
5. Rahnen- und Sellerie-Salat (142).

Sonntag, zu 3 Personen.

1. Fridatternudelsuppe (48).
2. Kalbskopf mit Sauce blanche (294).
3. Blauer Winterkohl mit Kastanien (182).
4. Schweins-Kotteletten mit Senf (258).

Februar.

Montag, zu 4 Personen.

1. Reis mit Huhn (7) — (3).
2. Gelbe Rüben (154) mit
3. Gehirn-Würstchen (225).
4. Süßer feiner Strudel (354).

Dienstag, zu 5 Personen.

1. Leberknödel (67).
{2. Sauerkraut (163) mit
{3. Milzwurst (237).
4. Karmonaden von Kartoffeln (259).

Mittwoch, zu 3 Personen.

1. Deutsche Suppe (4).
2. Rindfleisch mit Zwiebelsauce (105).
{3. Weißes Kraut (161) mit
{4. Gebackener Leber. (241).

Donnerstag, zu 4 Personen.

1. Sellerie-Suppe (39).
2. Ochsenzunge (260).
3. Kleine Ragout-Pastetchen von Kartoffeln (487).

Freitag, zu 5 Personen.

1. Erdäpfelknödel (75).
2. Gedünstetes Rindfleisch (104).
3. Verlorene Eier auf Semmeln (347).
4. Fleischstrudel (365).

Samstag, zu 3 Personen.

1. Traufsuppe (52).

2. Rindfleisch mit saurem Kreen (129).
3. Kartoffeln im Schweiß (203).

Sonntag, zu 6 Personen.

1. Wurzelsuppe (22).
2. Kasserollpastete mit Briesen (476).
3. Wein-Creme (596).
4. Mürbe Kolatschen (435).
5. Gebratene und gefüllte Kalbsbrust (499).
6. Süßer Rosinensalat (150)
7. Auflauf von Chocolade (424).

März.

Montag, zu 3 Personen.

1. Kräutersuppe (38).
2. Rindfleisch mit Kappernsauce (116).
3 Wirsing (160) mit
4. Kapuzinermägen (240).

Dienstag, zu 4 Personen.

1. Gelbe Rüben-Suppe (31).
2. Gedünsteter Ochsenschweif (266).
3. Nudelpfanzel (400).

Mittwoch, zu 5 Personen.

1. Gries=Knödel in der Suppe (76)—(77).
2. Rindfleisch in der Briese (94).
3. Kartoffeln mit Eier (202).
4. Ochsenfuß und Maul auf französische Art (293).
5. Topperschmarren (383).

Donnerstag, zu 6 Personen.

1. Geschnittene Nudelsuppe mit Käse (12)
2. Ochsenkamm (101) mit
3. Wurzel=Salat (123) oder Kräutersauçe (106) oder beides.
4. Strudel mit Aepfelfüllung (362).
5. Ein Stück Hirsch= oder Rehfleisch (511) mit
6. Butterkrapfen (488).

Freitag, zu 3 Personen.

1. Aepfelsuppe (451).
2. Gebackener Orangenbudding (464) mit
3. Chaudeau von Wein.
4. Frische oder falsche Austern (333—334).

Samstag, zu 4 Personen.

1. Eiergersten=Suppe (5).
2. Rindfleisch mit Hopfensalat (125).

3. Erdäpfelnudeln (388) mit
4. Compott v. getrockneten Birnschnitzen (561)

Sonntag, zu 5 Personen.

1. Butternockerln (33).
2. Kalbsfüße mit Kräutersauce (277).
3. Rindfleisch mit Eiersalat (133) und
4. Compot von Quitten (557).
5. Reisauflauf (416).

April.

Montag, zu 5 Personen.

1. Geriebene Gerstensuppe (14).
2. Kalbsnierenbraten (496) mit
3. Warmen Kartoffelsalat (136).
4. Zwetschgenbavesen (227).

Dienstag, zu 4 Personen.

1. Böhmische Ochsenaugen in der Suppe (43).
2 Rindfleisch mit süßem Meerrettigsalat (130).
3. Spinat mit aufgelaufenen Omuletten (348).

Mittwoch, zu 3 Personen.

1. Bunt fricassirte Suppe (46).
2. Rindfleisch mit Kaunitzsauce (117).
3. Auflauf von schwarzem Brode (419).

Donnerstag, zu 4 Personen.

1. Baumwollensuppe (53).
2. Rindfleisch mit saurer Kartoffelbutter (134).
3. Lungenmuß (271) mit
4. Eier in Schmalz (339).

Freitag, zu 5 Personen.

1. Weinsuppe (35).
2. Auflauf von Aepfelmuß (423).
3. Wespennester (433).
4. Hecht in Fricassee (317).
6. Gebackener Eierkäse.

Samstag, zu 6 Personen.

1. Gerollte Gerstensuppe (6).
2. Rindfleisch mit Selleriesauce (113).
3. Kartoffel in Topper oder Quark (205).
4. Kuttelflecke in eingerührten Eiern (288).
5. Semmelschmarren (379).

(*)

Sonntag, zu 7 Personen.

1. Grüne Knödel in der Suppe (73).
2. Reisbudding (466).
3. Lendenbraten (93) mit
4. Junge Monatrettige (191).
5. Hachis-Pfanzeln (233).
6. Aepfelkuchen (626).

Mai.

Montag, zu 3 Personen.

1 Krebssuppe (20).
2 Rindfleisch mit Kräutersalat (148).
3 Gefüllte harte Eier mit saurem Rahme (335).

Dienstag, zu 4 Personen.

1. Suppe von Sauerampfer (19).
2. Ochsenschweif aufgeschmalzen (267).
3. Kapuzinerklöße (213).
4. Kuttelflecke mit Essig und Eiern 286).

Mittwoch, zu 5 Personen.

1. Suppe mit Lungenkrapfeln (78).

2. Rindfleisch mit Krebsschöttel (88). *)
3. Kuheiter in Citronensauce (265).
4. Brandschmarren (374).

Donnerstag, zu 6 Personen.

1. Schinkenknödel in der Suppe (62).
2. Rostbraten auf Wiener Art (97) mit
3. Kümmelsauçe (108).
4. Spinatstrudel (365).
5. Kalbslungenschnitze (235) mit
6. Grüner Salat (143).

Freitag, zu 5 Personen.

1. Süße schwarze Brodsuppe (459).
2. Vanille-Budding (467).
3. Gebackene Karpfen oder andere Fische (313) nebst
4. Feld- oder Endiviensalat (143).
5. Dampfnudeln in Krebsbutter (430).

Samstag, zu 4 Personen.

1. Linsensuppe (29).
2. Rindfleisch mit süßem Meerrettig (130).

---

*) Das gekochte Rindfleisch wird beim Auftragen mit Krebsschöttel und junger Petersilie garnirt.

3. Kuttelflecke, geröstete (289) mit
4. Hopfensalat (125).

Sonntag, zu 3 Personen.

1. Grüne Fridaternudelsuppe (49).
2. Weiche Kalbsbrust mit Krebsenfüße (503) nebst
3. Süßer Kartoffelsalat (132).
4. Aepfelküchelu oder Aepfelstrauben (369).

Juni.

Montag, zu 5 Personen.

1. Grüne Klöße (Knödel) in der Suppe (73).
2. Kalbsgekröse auf italienische Art (280).
3. Kohlrabenpflanzen oder junge Kohlraben (175) mit
4. Omuletten von Kalbsnieren (255).
5. Gestutzte Nudeln in Milch abgetrocknet (389).

Dienstag, zu 4 Personen.

1. Erdbeerensuppe (454).
2. Rindfleisch mit Compot von Johannisbeeren (564).

{3. Grüne Erbsen, Zuckerschoten (185) mit
{4. Gebackene Kalbsbriesen (247).
5 Krebsstrudel (360).

Mittwoch, zu 3 Personen.

1. Braune Griessuppe (11).
2. Fridaternudel-Pfanzeln mit Schinken. (403).
3. Braungedünstete Hühner (297).

Donnerstag, zu 4 Personen.

1. Süße Rahmsuppe (51).
2. Rindfleisch mit gesulzten, jungen Monatrettigen (192).
3. Auflauf von Krebsen (422).

Freitag, zu 5 Personen.

1. Kirschensuppe (453).
2. Krebsbudding (463).
3. Karpfen im Blute (309).
4. Toppernudeln mit Rahm (385).

Samstag, zu 3 Personen.

1. Banade von geriebenen Semmeln (26).
2. Kuttelflecke in Buttersauce (291).
{3. Rindfleisch mit kalter Kräutersauce (118).
{4. Gebackene Eier oder Ochsenaugen (341).

Sonntag, zu 4 Personen.

1. Citronensuppe (55).
2. Rindfleisch mit Sulze (102).
3. Mürbe Casserolpastete (485).
4. Junge Hühner (530).
5. Orangensalat (152).

Juli.

Montag, zu 3 Personen.

1. Spargelsuppe. (17).
2. Kalbshirn blau abgesotten (283).
3. Milchbrödchen in Krebsbutter (393).

Dienstag, zu 4 Personen.

1. Leberspätzeln (68).
2. Rindfleisch mit Sellerisauce (113).
3. Gebratene Kalbszungen (275).
4. Harte Eier mit Senf (337).

Mittwoch, zu 5 Personen.

1. Gehäcksuppe (47).
2. Gedünstete Kalbsbrust (295).
3. Abgetriebene Speckknödel (60).

Donnerstag, zu 6 Personen.

1. Hirnknödel in der Suppe (72).
{2. Rindfleisch mit Spargelsalat (122).
{3. Eingerührte Eier mit Schnittlauch (338).
{4. Schafskarbonaden (257).
{5. Mit jungen Fasolen (187).

Freitag, zu 7 Personen.

1. Erbsensuppe mit grünen Fridaternudeln (28 — 49).
2. Reispfanzeln (409).
3. Karpfen blau abgesotten (312).
4. Kirschenkuchen (624).

Samstag, zu 3 Personen.

1. Salzburgernudeln in der Suppe (15).
2. Rindfleisch mit Rahnen (126).
{3. Gelbe Rüben (155) mit
{4. Gehirnkücheln (222).

Sonntag, zu 4 Personen.

1. Brandkücheln in der Suppe (83).
2. Kasserolpasteten mit Briesen und mehrfarbigen Klößchen (476).
{3. Gebackene Hühner (249).
{4. Spargel mit Butter u. Citronen (179) neb.

5. Gebackener Holunder (370) oder Weichseln und Kirschen (371).

August.

Montag, zu 6 Personen.

1. Weichselsuppe (453).
2. Karfiol mit Sauce blanche (176.)
3. Grillirtes Kuheiter (234).
4. Rindfleisch mit Gurken (120).
5. Auflauf von Gries.

Dienstag, zu 5 Personen.

1. Schwarze Brodsuppe mit Würsten (27).
2. Kalbsschlägel (491) mit
3. Grüner Salat (146).

Mittwoch, zu 4 Personen.

1. Gebackene Hachis-Krapferln (78).
2. Rindfleisch mit Rettigsalat (128).
3. Spargel in Buttersauce (178).
4. Gebackene und gefüllte Omuletten (344).

Donnerstag, zu 3 Personen.

1. Gelberübensuppe mit Markklößchen (31).

2. Rindfleisch mit Senf.
3. Gebackener Karviol (177).
4. Warme Kräutersauce (106).

Freitag, zu 4 Personen.

1. Süße Fridatternudelsuppe (50).
2. Junge Hühner im Blute (298) mit
3. Buttermandeln (490).
4. Fasolen mit grillirtem Lammfleisch (251).

Samstag, zu 5 Personen.

1. Böhmische Speckknödel (59).
2. Rindfleisch in saurer Sauce (104).
3. Semmelschmarren mit Kirschen (379).

Sonntag, zu 6 Personen.

1. Braune Riesenbohnen in der Suppe (69).
2. Gebratene, gefüllte Kalbsbrust (500).
3. Karviolsalat (127).
4. Weichselkuchen (625).

September.

Montag, zu 6 Personen.

1. Karviolsuppe (18).
2. Rindfleisch mit Weichselsulze (572).

3. Endivien oder Portulack als Gemüse (184).
{4. Netzstrudel (239).
{5. Butterlaibel (432) mit
6. Compot von frischen Zwetschgen (558).

Dienstag, zu 5 Personen.

1. Weiße Fleckchensuppe (13).
2. Schöpsenkeule mit Gurken (507).
3. Aepfelomulette (345).

Mittwoch, zu 4 Personen.

1. Haberschleimsuppe (31).
2. Ragout von Kälberlunge (268).
{3. Weiße Rüben (156).
{4. Leberwürstchen ohne Darm (242).

Donnerstag, zu 3 Personen.

1. Italienische Reissuppe (8).
2. Rindfleisch mit Kappernsauce (116).
{3. Wirsing (160).
{4. Gebackene Kalbsohren (228).

Freitag, zu 4 Personen.

1. Pflaumensuppe (452).
2. Citronenauflauf (420).

3. Gebratener Aal (320). mit
4. Quittensulz (573).
5. Aepfeltorte (604).

Samstag, zu 5 Personen.

1. Wurzelsuppe (21).
2. Rindfleisch mit eingemachten Gurken (577).
3. Harte Eier mit Kreen (336).
4. Gebratene und gefüllte Tauben (538) mit
5. Wurzelsalat (123).

Sonntag, zu 6 Personen.

1. Maccaronisuppe (16).
2. Pastete von wilden oder zahmen Enten (473), (303), (307).
3. Eine Schweinskeule (519).
4. Aepfelberg (553).
5. Zwetschgentorte (613).

Oktober.

Montag, zu 4 Personen.

1. Mandelsuppe (458).
2. Auflauf von Bratenresten (427).

{3. Weißes oder süßes Kraut (161) mit
{4. Wildpretslebern (243).

Dienstag, zu 5 Personen.

1. Erdäpfelsuppe (23).
2. Rindfleisch mit Bohnensalat (145).
3. Blaues Kraut mit Kastanien (162).

Mittwoch, zu 6 Personen.

1. Bayerische Ochsenaugensuppe (44).
2. Kartoffel mit Wirsing und saurem Rahm (204).
3. Bratwürste blau abgesotten (285).
{4. Lammsbraten ordinär (514) mit
{5. Warmer Endivien- oder Specksalat (147).

Donnerstag, zu 5 Personen.

1. Erdäpfelspätzeln in der Suppe (84).
2. Rindfleisch mit Boratschsauce (119).
{3. Schwarzwurzeln mit Sauce blanche.
{4. Grillirtes Kalbsgekröse (279).
5. Leberpfanzeln (407).

Freitag, zu 4 Personen.

1. Süße Erdäpfelsuppe (455).
{2. Salat in Butter gedünstet (184) mit
{3. Auflauf von Kälberlunge (426).

4. Blau abgesottene Forelle (314).
5. Zwetschgenfleck von Kartoffeln (444).

Samstag, zu 3 Personen.

1. Eingebrennte Suppe (34).
2. Rindfleisch mit Gurkensauce.
3. Kartoffel in Topper (205).

Sonntag, zu 6 Personen.

1. Erdäpfelpfanzeln in der Suppe (84).
2. Rindfleisch mit Erdäpfelsauce (112).
3. Gurkengemüse (190).
4. Gebratene Ente (532) mit
5. Warmen Kartoffelsalat.
6. Gebackene Zwetschgen (371).

November.

Montag, zu 3 Personen.

1. Erdäpfelgerste (87).
2. Rostschnitzchen (245).
3. Sauerkraut (165).
4. Topperschmarren (383).

Dienstag, zu 4 Personen.

1. Süße Zwiebelsuppe (457).

2. Rindfleisch mit Kümmelsauce.
3. Weiße Rüben mit gebackenen Kartoffeln (156, 216.
4. Gebratene und gespickte Kalbsleber.

Mittwoch, zu 5 Personen.

1. Gehirnsuppe (41).
2. Kalbskoteletten (256).
3. Geröstete Kartoffeln mit saurem Rahme (198).
4. Reisstrudel (364).

Donnerstag, zu 6 Personen.

1. Griessuppe (9).
2. Rindfleisch mit Sardellensauce (110).
3. Kartoffeln mit Schinken-Hachis (214).
4. Reisschmarren (384).

Freitag, zu 5 Personen.

1. Liqueursuppe (460).
2. Schwarzes Wildpret (520).
3. Aspies von Salami und harten Eiern (569).
4. Spiritusbudding (465). mit
5. Chaudeau von Wein.

Samstag, zu 4 Personen.

1. Sagosuppe (42).
2. Rindfleisch mit Eiersalat (133).
3. Kartoffel mit Kruste (219).

Sonntag, zu 3 Personen.

1. Biscuit=Gerstensuppe (461).
2. Rindfleisch mit eingesottenen Melonen (576).
{3. Tauben im Blute gedünstet (301).
{4. Kleine Ragoutpastetchen (487).
5. Gebratene und mit Kastanien gefüllte Gans (594).
6. Compot von Aepfeln mit Gelee (554).

Dezember.

Montag, zu 5 Personen.

1. Wirsingsuppe (18).
2. Rindfleisch mit Rettig und Gurken (120).
3. Winterkohl mit gebratenen Kartoffeln (217).

Dienstag, zu 4 Personen.

1. Erdäpfelzeltchen in der Suppe (85).

2. Rindfleisch mit Kahnen (126).
3. Sauerkraut mit Erbsen (170).
4. Knödel von Räucherfleisch (63).

Mittwoch, zu 5 Personen.

1. Chokoladesuppe (24).
2. Rosenbudding (469).
3. Beafsteak (98) mit
4. Süßer Rosinensalat (150).
5. Mandelkreen (194) mit
6. Ganslleber (244).
7. Kapaun in Sulz (568).
8. Creme von Weintrauben (602) mit
9. Spanische Winde (639).

Donnerstag, zu 4 Personen.

1. Butternokerln (33).
2. Fleischstrudel (365).
3. Kartoffelmuß mit
4. Kälberherzen als Krammetsvögel (272).

Freitag, zu 3 Personen.

1. Weinsuppe (36).
2. Auflauf von Biscuit (421).
3. Gespickte Forelle (315) mit
4. Süßem Gelberübensalat (151).
5. Kartoffelsterndhen (636).

Samstag, zu 4 Personen.

1. Erdäpfelspähne (86).
2. Rindfleisch mit saurem Meerrettig (129).
3. Kartoffeln in der Buttersauce (208).
4. Rostschnitzchen (245).

Sonntag, zu 5 Personen.

1. Feine abgeriebene Klöße (58).
2. Rindfleisch mit Quittenschnitten (575).
3. Blaukohl (182) mit
4. Schweinskoteletten (258).
5. Kleine Pastetchen mit Füllung (468).
6. Gebratener Indian (525).
7. Ein aus Modell gestürztes Compot (552).
8. Creme von Mandeln (600),
9. Linzertorte (620).

Anhang

eines diätetischen Speisezettels für Kranke, Genesende und Kinder.

Hier ist erstens zu berücksichtigen, ob die Krankheit fieberlos oder fieberhaft beginnt.

Im ersten Falle können bis zur ärztlichen Verordnung gereicht werden.

I.

Brühen von Kalbfleisch	2
— Huhn	3
Leichte Schleime von Gerste	6
— — Haber	30
— — Reis	7

II.

Ist aber Fieber vorhanden, dann dürfen diese Schleime nur in Wasser mit äußerst wenigem Salze gekocht seyn, müssen bis zur ärztlichen Verordnung als einzige Nahrung genossen werden, und selbst diese nur während der fieberfreien Zeit; denn im fieberhaften Zustande selbst wird gar nichts gereicht.

III. Bei Entzündungsfiebern sind als kühlende Speisen und Getränke hauptsächlich zu empfehlen:

Suppen von Aepfeln		451
	Pflaumen	452
	Kirschen, Weichseln	453

In Wasser gekochter Haber
— — Sago
— — Reis
— — Gerste

mit etwas Zucker und Citronensaft nur milde gesäuert.

Compots von Aepfeln		**555**
wie auch von Pflaumen, Zwetschgen, Birnen, Weichseln		

müssen aber ohne Gewürz gedünstet, dann durch ein Sieb gebracht und mußartig bereitet werden

Gemüse, Endivien		**183**
	Schwarzwurzeln	**189**
	Spinat	**180**

jedoch ohne alle Gewürze und ohne Eier; auf gleiche Weise zubereiteter Sauerrampfer mit vielem Zucker gedünstet, ist hier gleichfalls sehr zu empfehlen.

Getränke, reines Brodwasser, 644
ferner frisches Wasser mit etwas Citronensaft und Zucker oder frisches Wasser mit einigen Tropfen Weinessigs, mit etwas Honig oder Zucker.

IV. Bei Nervenfiebern.

Sind nach vorübergegangenem Paroxismus vorzüglich zu empfehlen als leichte, nährende, reizende Speisen die

Suppen bei Nr. 1, 2, 3
Weinsuppe 35. 36
auch Sago in Wein gekocht, nach Verhältniß auch eine Liqueursuppe 460
Eier Eingerührtes mit etwas Gewürz statt Schnittlauch 338
Eierkäse mit Vanille 351
Biscuitgerste in Wein aufgekocht 461
Biscuittorte 606
Aniskůchlein 638
Getränke, Hoppelpoppel 588
Eigelb mit Zucker angerührt u. löffelweise in Wasser aufgelöst. Wein u. Zucker zu Wasser gemischt.

V. Faulfieber.

Bei solchen giebt man als

Suppen, Sauerrampfersuppe nach Nr. 19
Citronensuppe 55
Weichselsuppe 453
Gemüse von Sauerrampfer von gleicher Zubereitung nach 183
Als Getränk Rhein- und Steinwein.

VI. Ausschlagskrankheiten.

Hier ist alles Erhitzende streng zu vermeiden, und nur die leicht verdaulichsten, saftigsten Speisen dienlich, als:

Suppe von Gelberüben 31
— Löffelkraut 38
— Sago in Fleischbrühe 42
— Bisquitgerste in ungesalzener Fleischbrühe 461
— Zucker und Zwiebeln nach 457
— Mandeln 458
Getränke, von Hafer oder Gerstenabguß nach Nr. 645
Mandelmilch 586

VII. Bei Nervenkrankheiten

giebt man Suppenbrühen nach Nr. 1 2 3
auch Suppenbrühen von jungen Tauben mit Einkochung von Waizenbrod 26
Ferner kräftige Schleimbrühen 6 7 42
Eier Eingerührtes mit Zucker u. Zimmt 338
Süße Kartoffelbutter 135
Ragout 298 299

Schwarzwurzeln 189
Karviol mit Sauce blanche 176
Gelbe Rüben 154 155

VIII. Krämpfe.

Wenn den Krämpfen, wie es häufig der Fall ist, ein Heißhunger vorausgeht, dann sind Suppen nicht zuträglich, sondern

Müser, von Reis nach 411
Gries 412
Semmeln 413
Bisquit 421
Mundmehl 418
Vorzüglich die Müser von Kalbslunge 271
Auf andere Art 270

Mit gleicher Zubereitung von ganz frischem Kalbfleisch, nur müssen alle Gewürze wegbleiben und an die Stelle dieser mehr Zucker, auch Weinbeeren u. Rosinen gegeben seyn.

Zum Getränk nebst leichtem Abguß von Melisse und Krausmünze dient Eigelb mit Zucker löffelweise in Wasser aufgelöst.

IX. Keichhusten in Verbindung mit Fieber.

In solchem Falle dürfen nur die wenigst nährenden Speisen also keine starken Fleischbrühen, sondern nur die in Wasser gekochten Schleime von Gerste, Reis, Hafer, Sago nebst dem Gerstenabsude nach Nr. 645 als Getränk und Labung gereicht werden.

X. Keichhusten ohne Fieber.

Erlaubt leicht nährende und leicht reizende Speisen und reizende Getränke.

Unter den Brühen, Suppen und Schleimen die

Kälberbrühe	2
Huhnbrühe	3
Gerstenschleim	6
Reißschleim	7
Haferschleim	30
Sagoschleim	42
Früchten-Consommé	556

Unter den Getränken:

Limonade und Pommeranzade	581
Auch der Gerstenabsud bei	645

Obste sind hier größtentheils zu sehr erschlaffend und dürfen nur, wie auch andere Speisen nach ärztlicher Verordnung gegeben werden; doch etwa gemäß ihrer Unschädlichkeit dürften

Kälberfüße in Citronensauce Nr. 276 gegeben werden, welche zwar noch zuträglicher seyn würden, wenn man sie weich gekocht, fein zerwiegt und in genannter Sauce mit wenig Säure darreicht.

XI. Catarrhalhusten mit Engbrüstigkeit.

Bei Engbrüstigkeit überhaupt sind

Suppen von Wurzeln	21 — 22

Suppen von Körbel=)gleicher Zu= 38
— von Löffelkraut) bereitung. 38
Gemüse von Skorzonnerwurzeln) gleicher 189
— Achorienwurzeln)Bereit. 189
— Radieschen 191
— Meerrettig 193
— Blumenkohl 174
— Spinat 180
Compote von Weichseln 561
— Johannisbeeren 564
Junge Hühner 530 297 299
Als Getränke leichte Limonade 581
Mit Wasser gemischten Himbeeressig 578

XII. Catarrhalhusten ohne Auswurf.
erfordert zur Auflösung die
Suppen und Schleime von Reis 7
— — — Gerste 6
— — — Hafer 30
— — — Sago 42
rohe mit Zucker gerührte Eier, als Getränk
den Abguß von Gerste oder Hafer 645

XIII. Catarrhalhusten mit Auswurf
erlaubt ausser den obengenannten Schleimsuppen auch noch mehrere stärkende und reitzende Speisen und Getränke:
Suppe von Wurzeln 21 22
— Karviol 18

Digitized by Google

Suppe von Panade 26 27
— Zwiebeln und Zucker 457
— Früchten-Consommé 456
Als Getränk: Gerste- und Haber-Abguß mit Zucker 645
Auch in Wasser gemischten Himbeeressig 578

XIV. Blutspeien

erfordert alle Speisen und Getränke kühl und von kühlender Art.

Hauptsächlich dienen auch hier die
Suppen und Schleime von Reis 7
— — — Gerste 8
— — — Hafer 30
— — — Sago 42
Als Getränke: die Beimischung von Himbeeressig 578
sehr leichte Mandelmilch 586
— — Limonade 581

Doch ist streng zu beobachten, daß während den Anfällen alle Speisen und Getränke, überhaupt jede Labung zu vermeiden ist und selbst ausserdem von allem nur langsam und nur Löffelweise soll genossen werden.

XV. Hämorrhoiden.

Hier ist als Frühstück zu empfehlen die besonders einfache Chocolade 592
Suppen von Reis 7
— — Gerste 6

Suppen von Sago 42
— — Panade 26 27
— — Karviol — 18
Eine falsche Chocoladesuppe 25
ferner von gelben Rüben 31
— Kräutern 38
— Citronen 55
— Weichseln 453
— Erdbeeren 454
— Biscuitgerste 461
Compot von Aepfeln 551
— Pflaumen 558 559
— Johannisbeeren — 564
Süßer Rosinensalat — 150
ferner die feinsten Ragouts v. Hühnern 298 299
Lunge 268 269 270 271
Kalbsfüßen 276 277
Gemüser von Spargel 178 179
Schwarzwurzeln 189
Gelben Rüben 154
Als Getränk eine Mischung von Wasser mit Weichselsaft, Himbeeressig rc. 578

XVI. Zu heftiger Blutabfluß.

Hier dürfen nur die feinsten Pflänzen-Suppen als von Kräutern 38
(Hopfen 9
(Sauerrampfer 19
Sellerie — — 39
Citronen 55

Die feinsten Fleischspeisen,
zartes Wildpret 308 512
Ragout von jungen Hühnern 298 299
von Lungen 268 bis 274
Kalbfleisch überhaupt genossen werden
Als Getränk Limonade 581

XVII. Diarrhoe.

Nur allein zuträglich zu nennen sind hier dick eingekochte, schleimige Suppen, fast mußartiger Reis und in guter Fleischbrühe aufgekochte Suppen von Gerste 6 Gries 9
Banaden mit eingequirlten Eiern 26 27
Müßer ohne Milch von feinen Semmeln 413
auch Brod in starker Fleischbrühe mit Eiern 419
Eierspeisen ohne Milch; auch feinen Ragout. Als Getränk ist nur Gerstenaufguß dienlich; hingegen alle Pflanzen-Gemüse, Milch und Obst müssen streng vermieden werden. Am Ende der Krankheit schadet etwas Eingekochtes mit rothem Weine nicht, muß aber doch sehr mäßig genoßen werden, z. B. nach (585) Mandelmilch (586).

XVIII. Verstopfung.

Fleischbrühen von sehr geringer Stärke und wenig Eingekochtem, besond. aber die Obstsuppen
von Aepfeln 581
Pflaumen 452
Weichseln 453
Erdbeeren 454

Digitized by Google

auch von Hopfen 19
Kräutern 38
wie auch leichte Mehlspeise, süße Rahmsuppe rc. 51
feine Ragouts von Hühnern 299
Auch andere mit Citronensauce. Als Getränk hauptsächlich Limonade, Pomeranzade 581
Auch alle Compots sind sehr zu empfehlen; bes. Vorzug verdienen Weichsel 566
Hollunder 562
Weintrauben 563
Johannisbeeren 564

XIX. Bleichsucht.

Erfordert stark nährende Speisen und Getränke, also wenig Obst und keine Pflanzenspeisen oder Hülsenfrüchte, eben so wenig Milchspeisen. Die besten Suppen sind

Eiergerstensuppe 5
Weinsuppe 35 36
Biersuppe 32
Gehäcksuppe mit etwas Wein 47
Eingebrannte Suppe 34
Banade mit Eiern 26
Leberspätzeln 68
Milznokerln 80
Gemüse, vorzüglich Meerrettig 193
Kartoffel im Schweiß 203
— mit Leber-Hachis 212

ferner alle Braten von zartem Fleische. Vieles Trinken muß vermieden werden, hingegen

der mäßige Genuß von Wein mit Wasser und Zucker, auch guter rother Wein, selbst auch gutes braunes Bier ist sehr dienlich. Hingegen Leckereien von Süssigkeiten müssen gänzlich unterbleiben; höchstens könnte noch erlaubt seyn:

Wein-Creme	596	Weinbrüle	584
Hoppelpoppel	588	Chodeau v. Wein	595

NB. ohne Citronen.

XX. Scrofelkrankheit.

Erfordert dieselbe Diät, wie bei der Bleichsucht erwähnt ist, und ebenfalls das strenge Vermeiden aller schwächenden Speisen und erschlaffenden Getränke.

XXI. Würmer.

Hier sind streng zu vermeiden alle Speisen, welche den Würmern Nahrung geben, als: Brod, Butter, Milch, Mehlspeisen, Kartoffel. Zu empfehlen sind dagegen die Suppen von Wasser, zubereitet mit wenig Fettstoff, als

Gelbe Rüben-Suppe	31
Kräuter-Suppe	38
Kälberhirn-Suppe	40
Leber-Suppe	54
Gehäck-Suppe ꝛc.	47
Gemüse von gelben Rüben	154

Sauerkraut mit Schinken, Häringen, geräucherten Fischen 163 164 166 167 168 auch rohgenossenen Rüben; denn solche Speisen sind Würmern zuwider u. befördern ihren Abgang.

Inhalt.

Einleitung über die Küchenbestellung überhaupt.
a) Die Nothwendigkeit einer Anleitung hiezu.
b) Mißbräuche, welche hie und da bestehen
c) Die schädlichen Folgen derselben.
d) Die Kleidung d. Hausfrau b. d. Küchenbestellung.
B. Die Einrichtung der Küche, ausgezeichnet durch Einfachheit, Bequemlichkeit und Dauer.
a) Ueber das Küchengeräthe.
b) Ueber die Reinlichkeit der Küche.
C. Ueber die Ordnung.
D. Ueber Ersparniß des Holzes.
E. Aufbewahrung der verschiedenen Vorräthe
F. Nützliche Vorarbeiten und Vorrichtungen.
G. Vortheilhafteste Zertheilung bei Fleisch, Geflügel, Fischen, Wildpret und Anderem.
H. Erläuterung zu den nachstehenden Speiserezepten.

Suppen.

1. Suppenbrühe von Ochsenfleisch.
2. Suppenbrühe von Kalbfleisch.
3. Suppenbrühe von Huhn.
4. Deutsche Suppe.
5. Eier-Gerstensuppe.
6. Gerollte Gerstensuppe.
7. Reissuppe.
8. Reissuppe auf italienische Art.
9. Griessuppe.
10. Griessuppe ohne Fleischbrühe.
11. Braune Griessuppe.
12. Geschnittene Nudelsuppe.
13. Weiße Fleckchensuppe.
14. Geriebene oder gewiegte Gerstensuppe.
15. Suppe von Salzburger-Nudeln.
16. Macaronisuppe auf italienische Art.
17. Spargelsuppe.
18. Karviol- oder Blumenkohlsuppe.
19. Suppe von Wirsing, Hopfen od. Sauerrampfer.
20. Krebssuppe.
21. Wurzelsuppe.

22. Wurzelsuppe auf eine zweite Art.
23. Erdäpfelsuppe.
24. Chocoladesuppe.
25. Falsche Chocoladesuppe.
26. Panadelsuppe von geriebenen Semmeln.
27. Panadelsuppe auf andere Art.
28. Erbsensuppe.
29. Linsensuppe.
30. Haberschleimsuppe.
31. Gelbe Rübensuppe.
32. Biersuppe.
33. Butternockerln.
34. Eingebrannte Suppen.
35. Weinsuppe.
36. Weinsuppe auf andere Art.
37. Zwiebelsuppe.
38. Kräutersuppe.
39. Sellerisuppe.
40. Kälberhirnsuppe.
41. Hirnsuppe anderer Art.
42. Sagosuppe.
43. Böhmische Ochsenaugensuppe.
44. Bayerische Ochsenaugensuppe.
45. Schöbelsuppe.
46. Buntfricassirte Suppe.
47. Hachis- oder Gehäcksuppe.
48. Fridater-Nudelsuppe.
49. Grüne Fridater-Nudelsuppe.
50. Süße Fridater-Nudelsuppe.
51. Süße Rahmsuppe.
52. Traufsuppe.
53. Baumwollsuppe.
54. Lebersuppe.
55. Citronensuppe.

Suppeneinlagen.

56. Ordinäre Fasten- oder Semmelklöße.
57. Abgetriebene Semmelknödel.
58. Süße abgetriebene Knödel.
59. Böhmische abgetriebene Knödel.

Digitized by Google

60 Böhmische Speckknödel.
61. Schinkenknödel.
62. Abgetriebene Schinkenknödel.
63. Ordinär geräucherte Fleischknödel.
64. Bayerische Speckknödel.
65. Abgetriebene Speckknödel.
66. Leberknödel.
67. Andere Art ordinärer Leberknödel.
68. Leberspätzeln.
69. Braune Riesenbohnen.
70. Weiße Riesenbohnen.
71. Schwarze Riesenbohnen.
72. Hirnknödeln.
73. Grüne Knödel.
74. Braune Knödel.
75. Erdäpfelknödel.
76. Griesknödel.
77. Griesknödel anderer Art.
78. Gebackene Hachis-Krapferln.
79. Lungenkrapferln.
80. Milznockerln
81. Erdäpfelspätzeln.
82. Erdäpfel-Schmankerln.
83. Brandküchein.
84. Erdäpfel-Pfanzeln.
85. Erdäpfel-Zelteln.
86. Erdäpfel-Spähne.
87. Erdäpfelgerste.
88. Krebsschöttel zu Suppen und versch. Speisen.
89. Vom Gebrauche der Butter und des Fettes.
90. Verschiedene Zubereitungen für Ochsen- oder Rindfleisch.
91. Boeuf à la mode.
92. Boeuf à la mode anderer Art.
93. Lendenbraten.
94. Rindfleisch in der Braise.
95. Lungen- oder Lendenbraten auf Hasenart.
96. Rostbraten auf Münchner Art.
97. Rostbraten auf Wiener Art.

Digitized by Google

98. Beefsteak oder russischer Rostbraten.
99. Rostbraten mit Sardellensauce.
100. Die große Ochsenwurst, ein Tafelstück.
101. Ochsenkamm.
102. Rindfleisch mit Sulze.
103. Gemeines saures Rindfleisch.
104. Rindfleisch auf andere Art.

Warme Saucen zu Rindfleisch oder auch zu Braten und Anderem.

105. Zwiebelsauce.
106. Kräutersauce.
107. Kräutersauce im Winter.
108. Kümmelsaucen.
109. Sardellensauce.
110. Sardellensauce anderer Art.
111. Gurken- oder Kukummernsauce.
112. Paradiesäpfelsauce.
113. Sellerisauce.
114. Süße Mandelsauce mit Wein.
115. Weichselsauce.
116. Kappernsauce.

Kalte Saucen zum Rindfleische.

117. Kaunitzsauce.
118. Kalte Kräutersauce.
119. Boratiche oder Boratschsauce.

Salate zum Rindfleisch und Braten.

120. Gurken- oder Kukummernsalat zum Rindfleische.
121. Bohnensalat zum Rindfleisch und Braten.
122. Spargelsalat zu Rindfleisch und Braten.
123. Wurzelsalat zu Rindfleisch und Braten.
124. Schwarzwurzeln- oder Skorzonerensalat zu Rindfleisch.
125. Hopfensalat zu Rindfleisch und kleinen Braten.
126. Rahnen- oder rother Rübensalat zu Rindfleisch und Braten.
127. Karfiolsalat zu Rindfleisch und Braten.
128. Rettigsalat zu Rindfleisch.
129. Saurer Meerrettig- od. Krensalat zu Rindfleisch.

Digitized by Google

130. Süßer Meerrettigsalat zu Rindfleisch.
131. Saurer Kartoffelsalat zu Rindfleisch.
132. Süßer Kartoffelsalat zu Rindfleisch.
133. Eiersalat oder Winter und Sommer als Salat zu Rindfleisch.
134. Saure Kartoffelbutter zu Rindfleisch oder Braten.
135. Süße Kartoffelbutter zu Rindfleisch, Braten und Anderem.
136. Warmer Kartoffelsalat zu Braten.
137. Ordinärer, kalter und verzierter Kartoffelsalat zu Braten.
138. In Essig marinirte Kartoffeln, als Salat zu Braten.
139. Kartoffelsalat mit Häringen zu Braten.
140. Häringsalat mit saurem Rahm und Aepfeln zu Braten.
141. Kartoffelsalat mit Endivien zu Braten.
142. Rahnen- und Sellerisalat zu Braten.
143. Feld- und Endiviensalat mit Selleri.
144. Schneckensalat.
145. Weißer dürrer Bohnensalat zu Rindfleisch.
146. Gewöhnlicher grüner Salat zu Braten.
147. Warmer Specksalat zu Braten.
148. Kräutersalat zu Rindfleisch und Braten
149. Wälscher Salat mit Wein oder Essig.
150. Süßer Rosinensalat zu allem Fleische, besonders zu feinem Wildpret.
151. Süßer warmer Gelberübensalat zu Rindfleisch und Braten.
152. Orangen- oder Pommeranzensalat zu feinem Geflügel.

Gemüse.

153. Bayerische- oder Steckrüben.
154. Gelbe Rüben.
155. Gelbe Rüben auf andere Art.
156. Weiße Rüben.
157. Kohlrabenpflanzen.
158. Halbgroße Kohlraben.

Digitized by Google

159. Alte Kohlraben.
160. Wirsing.
161. Weißes Kraut.
162. Blaues Kraut.
163. Sauerkraut.
164. Sauerkraut, ordinär zubereitet.
165. Französisches Sauerkraut.
166. Gefülltes Sauerkraut mit Schinken.
167. Sauerkraut mit geräucherten Picklingen gefüllt.
168. Sauerkraut mit Häringsrogner.
169. Rheinisches Sauerkraut.
170. Sauerkraut mit dürren Erbsen oder Bohnen.
171. Bayerisches Sauerkraut.
172. Bayerisches Pulver oder gehacktes Rübenkraut.
173. Bayerisches Pulver auf andere Art.
174. Karviol oder Blumenkohl mit Rahm und Schinken.
175. Karviol oder Blumenkohl in der Buttersauçe.
176. Karviol mit Sauçe blanche.
177. Gebackener Karviol.
178. Spargel mit Buttersauçe.
179. Spargel mit Butter und Citronen.
180. Spinat.
181. Kohlbrockoli.
182. Blauer oder grüner Winterkohl.
183. Endivien-Gemüse.
184. Endiviengemüse anderer Art.
185. Grüne Erbsen- oder Zuckerschoten.
186. Ausgelöste Zuckererbsen.
187. Junge Fasolen.
188. Große Fasolen.
189. Schwarzwurzeln (Skorzoneren).
190. Große Gurken als Gemüse.
191. Junge Monatrettige als Gemüse.
192. Gesulzte junge Monatrettige.
193. Meerrettig (Kreen).
194. Mandelkreen oder Meerrettig.
195. Selleri.
196. Artischocken.

Digitized by Google

197. Erdäpfel, besonders schmackhaft im Dampfe gekocht.
198. Erdäpfel mit saurem Rahme.
199. Erdäpfel mit Speck.
200. Erdäpfelspalten mit Anis gedünstet.
201. Kartoffel mit Senf.
202. Kartoffel mit Eiern.
203. Kartoffel im Schweiß.
204. Kartoffel mit Wirsing und saurem Rahme.
205. Kartoffel in Topfer oder Quark.
206. Kartoffel in Sardellensauce.
207. Dragonergemüse.
208. Kartoffel in der Buttersauce.
209. Kartoffel mit Citronen.
210. Kartoffel in gemeiner, saurer Sauce.
211. Kartoffel mit weißen Rüben.
212. Kartoffel mit Leberhaschi.
213. Kartoffel mit Sauerkraut oder Kapuzinerklößen.
214. Kartoffel mit Schinkenhaschi.
215. Kartoffel mit Kappern.
216. Gebackene Kartoffeln.
217. In der Pfanne gebratene Kartoffeln.
218. Gekrausete Kartoffeln.
219. Kartoffeln mit Kruste.
220. Kartoffelmuß.
221. Melirtes Kartoffelmuß.

Saure und süße Auf- und Beilagen zu Gemüsen und Ragout.

222. Hirnküchelu.
223. Gehirnroletten.
224. Gehirnstritzeln.
225. Gehirnwürstchen.
226. Hirnbavesen.
227. Hirnbavesen anderer Art.
228. Gebackene Kalbsohren.
229. Gebackener Lammskopf.
230. Studenten oder Milchbrod in Brandteig.
231. Gebackene Kalbsfüße.

232. Grillirte Kalbszungen.
233. Hachis-Pfanzeln.
234. Grillirte Kuheiterschnitze.
235. Grillirte Kalbslungenschnitze.
236. Falsche Schnepfendreckhäufchen.
237. Milzwurst.
238. Milzwurst anderer Art.
239. Netzstrudeln.
240. Kaputzinermägen.
241. Gebackene Kalbsleber.
242. Leberwürste ohne Darm.
243. Wildpretsleber.
244. Gansleber.
245. Rostschnitzchen.
246. Kleine Fricandeau mit Glace.
247. Gebackene Kalbsbrieschen.
248. Grillirte Hühner oder à la Dauphin.
249. Gebackene Hühner.
250. Grillirte Hühner anderer Art.
251. Grillirtes Lammfleisch.
252. Gebackenes Lammfleisch.
253. Schildkröten zu backen.
254. Gebackene Sardellen.
255. Omuletten von Kalbsnieren.
256. Karbonaden oder Koteletten.
257. Schafskarbonaden.
258. Schweinskoteletten.
259. Karbonaden von Kartoffeln.

Ragout und andere Nebenspeisen.

260. Ochsenzunge mit Sauçe.
261. Grillirte Ochsenzunge mit Citronensauçe.
262. Ochsengaumen.
263. Ochsengaumen mit Eiern.
264. Ochsengaumen mit Kappernsauçe.
265. Kuheiter in Citronensauçe.
266. Ochsenschweif gedünstet.
267. Aufgeschmalzener Ochsenschweif mit Sardellensauce.
268. Kalbslunge.

269. Farsirte Lungen.
270. Lungen-Hachis.
271. Lungenmuß.
272. Kälberherzen als Krametsvögel.
273. Kalbszungen.
274. Kalbszunge anderer Art.
275. Gebratene Kalbszungen mit Wein.
276. Kalbsfüße in Citronensauce.
277. Kalbsfüße mit Kräutersauce.
278. Kalbsgekröse.
279. Grillirtes Kalbsgekröse in Sauce blanche.
280. Gekröse auf italienische Art mit Zwiebel und Käse.
281. Kalbsbrise.
282. Kalbshirn.
283. Kalbshirn blau abgesotten.
284. Hühner blau abgesotten.
285. Bratwürste blau abgesotten.
286. Kuttelflecke in Essig und Eier.
287. Kuttelflecke ordinär.
288. Kuttelflecke in eingerührtem Ei.
289. Kuttelflecke geröstet.
290. Grillirte Kuttelflecke.
291. Kuttelflecke in Buttersauce und Petersilie.
292. Ochsenfuß und Maul.
293. Ochsenfuß und Maul auf französische Art.
294. Kalbskopf mit Sauce blanche.
295. Kalbsbrust-Bug oder Kalbsgrat.
Geflügel.
296. Gedünstete Hühner.
297. Braun gedünstete Hühner.
298. Junge Hühner im Blute gedünstet.
299. Junge Hühner in eigenem Safte für Kranke.
300. Frikassirte Hühner.
301. Tauben im Blute gedünstet.
302. Gedünstete Tauben anderer Art.
303. Zahme Enten braun gedünstet.
304. Enten auf andere Art gedünstet.
305. Alte und junge Gänse gedünstet.

Digitized by Google

306. Gänse- und Entengeräusch zu dünsten.
307. Wildenten zu dünsten.
308. Schnepfen zu dünsten oder auf Salami.

Verschiedene Zubereitungen von Fischen und dergleichen.

309. Spiegelkarpfen im Blut gedünstet.
310. Karpfen im Milchner.
311. Karpfen im Rogner.
312. Blau abgesottener Karpfen.
313. Karpfen und andere Fische zu backen.
314. Forellen blau abzusieden.
315. Gespickte Forelle.
316. Einen Hecht zu braten.
317. Hecht in Fricassee.
318. Kalter Hecht in Fricassee.
319. Hecht mit Sardellen gedünstet.
320. Aale zu braten.
321. Aale blau abzusieden.
322. Aschen, Hechte und Schleien zu sieden.
323. Gebackener Stockfisch mit Rahmsauce.
324. Stockfisch mit Butter und Zwiebel.
325. Stafade von Stockfisch.
326. Frösche zu backen.
327. Frösche in Petersiliensauce.
328. Schnecken zu braten.
329. Schlumpichte Schnecken.
330. Bücklinge mit Eiern.
331. Häringe mit Eiern.
332. Häringe mit Anquillotten.
333. Frische Austern zu braten.
334. Falsche Austern.

Eier-, Milch- und Mehlspeisen.

335. Gefüllte harte Eier mit saurem Rahm.
336. Harte Eier mit Green.
337. Harte Eier mit Senf.
338. Eingerührte Eier mit Spargeln oder Schnittlauch.
339. Eier in Schmalz.
340. Gebackene Eier oder Ochsenaugen.

341. Gebackene Kartoffel-Eier.
342. Omuletten.
343. Gebackene Omulette mit Kartoffeln gefüllt.
344. Gebackene und gefüllte Omulette anderer Art.
345. Eine mit Aepfeln gefüllte und gebackene Omulette.
346. Omulette von Kälberhirn und Fischmilchner.
347. Verlorne Eier auf gebackenen Semmeln.
348. Aufgelaufenes Omulett von Eiernudeln.
349. Omuletten von Kartoffeln.
350. Omuletten von Kartoffeln mit Mandeln.
351. Eierkäse.
352. Gebackener Eierkäse.
353. Saurer Eierkäse.
354. Süßer gebackener Strudel von feinem Pfannenkuchen.
355. Saure, gebackene Strudel von feinem Pfannenkuchen.
356. Süßer Strudel von Kartoffeln.
357. Saurer Strudel von Kartoffeln.
358. Ausgezogener Mehlstrudel.
359. Vanille- oder Chokolade-Strudel.
360. Krebsstrudel.
361. Quark- oder Topperstrudel.
362. Strudel mit Aepfelfüllung.
363. Markstrudel.
364. Reisstrudel.
365. Fleischstrudel.
366. Cremestrudel.
367. Spritzstrauben von Brandteig.
368. Zuckerstrauben.
369. Aepfelküchel.
370. Gebackene Hollunderblüthe.
371. Gebackene Zwetschgen, Weichseln oder Kirschen.
372. Erdäpfelküchlein.
373. Erdäpfelstrauben.
374. Brandschmarren.
375. Ordinärer Mehlschmarren.

376. Erdäpfelschmarren.
377. Süßer Erdäpfelschmarren.
378. Erdäpfelschmarren mit saurem Rahme, Sardellen, übrig gebliebenem Braten oder Schinken.
379. Semmelschmarren.
380. Aepfelschmarren.
381. Erdäpfelschmarren ohne Eier und Milch.
382. Erdäpfelschmarren ohne Mehl und Milch.
383. Quark oder Topperschmarren.
384. Reis- und Griesschmarren.
385. Quark- oder Toppernudeln.
386. Semmelnudeln.
387. Semmelnudeln anderer Art.
388. Erdäpfelnudeln.
389. Gestutzte und geschnittene Nudeln in Milch abgetrocknet.
390. Eine Eskadron von Semmelnudeln mit Chaudeau.
391. Ordinäre Semmelnudeln.
392. Gefüllte Milchbrödchen.
393. Milchbrödchen in Krebsbutter mit Füllung.
394. Milchbrödchen mit Schinken- oder Bratenfüllung.
395. Milchbrödchen mit Compotfüllung.
396. Milchbrödchen mit Reis- oder Griesfüllung.
397. Mit Topper- oder Quark gefüllte Milchbrödchen.
398. Topper-Pfanzeln.
399. Topper-Pfanzeln anderer Art.
400. Nudelpfanzeln.
401. Fridaternudel-Pfanzeln.
402. Fridaternudel-Pfanzeln mit Krebsen.
403. Fridaternudel-Pfanzeln mit Schinken.
404. Fridaternudel-Pfanzeln mit Aepfeln.
405. Semmelpfanzeln.
406. Semmelpfanzeln anderer Art oder versoffener Kapuziner.
407. Leberpfanzeln.

Digitized by Google

408. Griespfanzeln.
409. Reispfanzel.
410. Kartoffelpfanzel.

Verschiedene Muße und Auflauf.

411. Reis=Mus (Koch).
412. Gries=Mus (Koch).
413. Semmel=Mus.
414. Erdäpfel=Mus mit Milch.
415. Auflauf von Erdäpfeln.
416. Auflauf von Reis.
417. Griesauflauf.
418. Auflauf von Kindsmus mit Vanille.
419. Auflauf von schwarzem Brode.
420. Citronen= oder Orangenauflauf.
421. Biscuit=Auflauf.
422. Krebs=Auflauf.
423. Aepfelmus=Auflauf.
424. Chocolade=Auflauf.
425. Kälbermilz=Auflauf.
426 Lungen=Auflauf.
427. Auflauf von Bratenresten.
428. Semmel=Auflauf, ganz ordinär.

Verschiedene Mehlspeisen mit Germ oder Hefe bereitet.

429. Ord. aufgegangene od. bayerische Dampfnudeln.
430. Dampfnudeln auf andere Art.
431. Ordinärer Kugelhopf.
432. Kugelhopf auf feinere Art oder Butterlaibel.
433. Wespennester, auch Schneckennudeln genannt.
434 Fastnachtkrapfen.
435. Mürbe Kolatschen.
436. Hefen=Waffeln.
437. Kirchweihkuchen mit Topper oder Quark.
438. Topper= oder Quarkküchein.
439. Topper= oder Quarkstritzeln.
440. Reisküchein.
441. Bauern= oder Auszlehküchein.
442. Wasserküchein.
443. Maultaschen von Kartoffeln.
444. Zwetschgenflecke von Kartoffeln.

445. Aepfelfleck.
446. Italienischer Rosinenplatz von Kartoffeln.
447. Böhmische Compotklatschen von Kartoffeln.
448. Gutes Theebrod mit Vanille.
449. Andere Art von Theekuchen.
450. Anisbrod.
Zweite Abtheilung.
Einige Obst- und andere süße, schnell bereitete Suppen, mit und ohne Einlagen.
451. Aepfelsuppe.
452. Zwetschgen- und Pflaumensuppe.
453. Kirschen- oder Weichselsuppe.
454. Erdbeerensuppe.
455. Süße Erdäpfelsuppe.
456. Früchten-Consumesuppe zu Vorrath.
457. Süße Zwiebelsuppe.
458. Mandelsuppe.
459. Süße Schwarzbrodsuppe.
460. Liqueursuppe.
461. Biscuit-Gerstensuppe.
Verschiedene große und kleine Buddings.
462. Ein im Dampfe gekochter Budding mit Chaudeau.
463. Englischer Budding im Einbunde gesotten.
464. Gebackener Orangen-Budding.
465. Spiritus-Bund.
466. Reis-Budding.
467. Vanille-Budding.
468. Erdäpfel-Budding.
469. Rosarother Budding von Kartoffeln.
470. Kleine Kartoffel-Buddings.
Bereitung des Butterteiges und verschiedene Anwendungen desselben.
471. Geblätterter Butterteig.
472. Eine flache Pastete aufzusetzen zu kleinem Ragout.
473. Eine hohe Pastete zu größerem Ragout.
474. Butterteig von anderer Art, nämlich zu klei-

nem Backwerke und Torten ebenfalls anwendbar.
475. Mürber Butterteig.
476. Eine Casserolpastete mit Hühnern oder Kalbsbriesen-Ragout und mit Markklößchen von 4 Farben.
477. Kasserolpasteten mit Wildpret.
478. Kasserol-Farcepastete mit zahmem oder wildem Geflügel.
479. Schüsselpastete mit Ragout, Farce und Gitter.

Andere Pasteten ohne Butterteig.

480. Salatpastete mit Häringen und Verzierung.
481. Eine Nudeln- oder Flecklein-Casserolpastete mit Schinken.
482. Fridaternudeln-Pasteten mit verschiedener, saurer Füllung.
483. Süße Fridaternudel-Pasteten mit süßer Füllung.
484. Mürbe Pastete mit Kuttelflecken.
485. Mürbe Kartoffel-Kasserol-Pastete mit verschiedener Füllung.
486. Kleine Kartoffelpastetchen mit verschiedener Füllung.
487. Kleine Ragoutpastetchen von Kartoffeln auf andere Art.
488. Krapfen und anderes kleines Backwerk aus Butterteig.
489. Butterbretzen.
490. Butterwandeln.

Verschiedene Braten.

491. Kalbskeule (Kalbsschlegel).
492. Kalbskeule auf andere Art.
493. Eine gespickte und gebeizte Kalbskeule.
494. Eine gebratene Kalbskeule, welche kalt gegeben wird.
495. Gespaltener Schlegel, Schloßbraten und Bug.

496. Kalbsnieren-Braten.
497. Nierenbraten mit maskirter Niere.
498. Gefüllte Kalbsbrust.
499. Kalbsbrust mit brauner Fülle.
500. Weiche Kalbsbrust mit melirter Füllung.
501. Weiche Kalbsbrust mit melirter Füllung anderer Art.
502. Weiche Kalbsbrust mit süßer Füllung.
503. Weiche Kalbsbrust mit Krebsenfülle.
504. Gespickte und gebratene Kalbsleber.
505. Schöpsenkeule ordinär gebraten.
506. Schöpsenkeule mit Erdäpfeln (Kartoffeln).
507. Schöpsenkeule mit Gurken.
508. Schöpsenkeule auf Wildpret-Art.
509. Reh- und Hirschziemer und Keule.
510. Hirschrehziemer und Keule mit Kruste.
511. Ein Stück Hirsch- oder Rehfleisch ordinär zu kochen.
512. Einen Hasen zu braten.
513. Lamm-, Kitz- oder Ziegenfleisch zu braten auf Hasenart.
514. Lammbraten ganz ordinär.
515. Gefüllten Lamms- oder Ziegenbraten.
516. Hinteres Lammsviertel auf Gurken.
517. Spanferkel zu braten.
518. Gefülltes Spanferkel.
519. Eine Schweinskeule.
520. Schwarzes Wildpret.
521. Schwarzes Wildpret gekocht aufzubewahren.
522. Einen Schinken gut zu kochen.
523. Einen Schinken in seinem ganzen Safte zu erhalten.

Braten von zahmem und wildem Geflügel.

524. Indian zu braten.
525. Indian auf andere Art.
526. Indian auf russische Art grillirt.
527. Kapaun zu braten.

528. Gefüllter Kapaun.
529. Kapaun zu braten mit Austernfüllung.
530. Junge Hühner zu braten.
531. Junge Hühner gefüllt zu braten.
532. Gänse und Enten zu braten.
533. Gänse oder Enten mit Kartoffelfülle.
534. Eine mit Kastanien gefüllte Gans zu braten.
535. Rheinische Gans.
536. Eine Gans in 2 Portionen abgetheilt mit Füllung zu braten.
537. Eine schwere Gans in 3 Portionen abgetheilt, mit Füllung zu braten.
538. Tauben zu füllen und zu braten.
539. Gespickte Tauben mit Wachholderbeeren.
540. Tauben mit Wein.
541. Lerchen und Großvögel zu braten.
542. Krammetsvögel zu braten.
543. Krammetsvögel auf andere Art zu braten.
544. Rebhühner zu braten.
545. Salami von Rebhühnern.
546. Schnepfen zu braten.
547. Wildente gespickt zu braten.
548. Eine junge Birkhenne zu braten.
549. Einen Fasanen zu braten.
550. Ein Kapaun als Fasan maskirt.

Compote zu Braten, Rindfleisch und andern Speisen.

551. Aepfelkompot.
552. Ein aus Form oder Modell gestürztes Compot.
553. Aepfelberg.
554. Aepfelcompot mit Gelee.
555. Aepfelmus als Compot.
556. Birnencompot.
557. Compot von Quitten.
558. Compot von frischen Zwetschgen.
559. Compot von Brünellen oder dürren Zwetschgen.
560. Compot von getrockneten Aepfel- und Birnschnitzen.

561. Compot von gedörrten Weichseln und Kirschen.
562. Compot von Hollunderbeeren.
563. Compot von Weintrauben.
564. Compot von Johannisbeeren.
565. Compot von Hagebutten und Weinbeeren.
566. Kirschen- und Weichselkompot.

Saure und süße Sulzen und Aspics.

567. Eine Sulze, welche zum Aufbewahren und sehr verschieden anzuwenden ist.
568. Kapaun oder Huhn in Sulz.
569. Aspic mit Salami und harten Eiern.
570. Sulze von anderer Art.
571. Sulze zu Früchten.
572. Rothe Weichselsulze.
573. Quittensulze.
574. Gesulzter Chaudeau oder Schwibs.

Verschiedene Gattungen von Eingesottenem.

575. Eingesottene Quittenschnitze.
576. Melonenschnitze.
577. Kleine Gurken einzusieden.

Verschiedenen Essig zu bereiten.

578. Himbeer- oder Maulbeeressig.
579. Bertramessig.
580. Kräuteressig.

Verschiedene Getränke.

581. Kalte und warme Limonade.
582. Verschiedene Zubereitungen von Punsch.
583. Sillebub, ein kühlendes Getränk.
584. Weinbrülle.
585. Kalte Schale von Wein.
586. Mandelmilch.
587. Kaiserthee (für Husten besonders zu empfehlen.)
588. Hoppelpopel (bei heftigem Katarrh zu trinken).
589. Gesellschaftsthee.
590. Punschthee.
591. Chocolade.

592. Besonders gute Chocolade.
593. Gerstenkaffee für Kranke und Kinder.
594. Chaudeau von Rahm mit Vanille.
595. Chaudeau von Wein mit Citronen oder Orangen.

Verschiedene Cremes.

596. Wein-Creme.
597. Vanille-Creme.
598. Citronen-, Limonien- und Orangen- (Pommeranzen-) Creme.
599. Chocolade-Creme.
600. Mandel-Creme.
601. Erdbeer-Creme mit Wein oder Rahm.
602. Weintrauben-Creme.
603. Gesulzte Creme ohne Eier.

Verschiedene Torten, Kuchen und anderes feine Backwerk und Konfekt zu Dessert.

604. Aepfeltorte.
605. Bröseltorte.
606. Biscuittorte.
607. Schweizer Gesellschaftstorte.
608. Chocoladetorte.
609. Brodtorte.
610. Mandeltorte.
611. Dresdnertorte.
612. Aprikosentorte.
613. Zwetschgentorte.
614. Zwetschgentorte anderer Art.
615. Zwetschgentorte von Bröselteig.
616. Citronentorte.
617. Quittentorte.
618. Aepfeltorte mit Bedeckung.
619. Cremetorten auf verschiedene Arten.
620. Linzertorte.
621. Eine feine Gußtorte von Kartoffeln.

Digitized by Google

622. Eine braune, feine Torte von Kartoffeln, (Kronentorte.)
623. Eine Punschtorte von Kartoffeln.
624. Kirschenkuchen.
625. Weichselkuchen.
626. Aepfelkuchen.
627. Kartoffelkuchen.
628. Citronenkuchen von Kartoffeln.
629. Rosenkuchen von Kartoffeln.
630. Kranztorte von Kartoffeln.
631. Kleine Torteletten zu Dessert.
632. Kleine Torteletten von Kartoffeln.
633. Mandeltorteletten.
634. Torteletten von Bröselteig.
635. Torteletten von Butterteig mit verschiedener Füllung.
636. Kartoffelsternchen.
637. Kartoffelkränzchen.
638. Aniskücheln.
639. Spanische Winde.

Einiges zum nützlichen Hausgebrauche.

640. Ein besonders gutes Hausbrod zu backen.
641. Vortheilhaftes Mittel zum Waschen der Hände, daß sie rein und zart bleiben.
642. Gute Kitte für Glas und Porzellän.
643. Eine zweite gute Kitte.

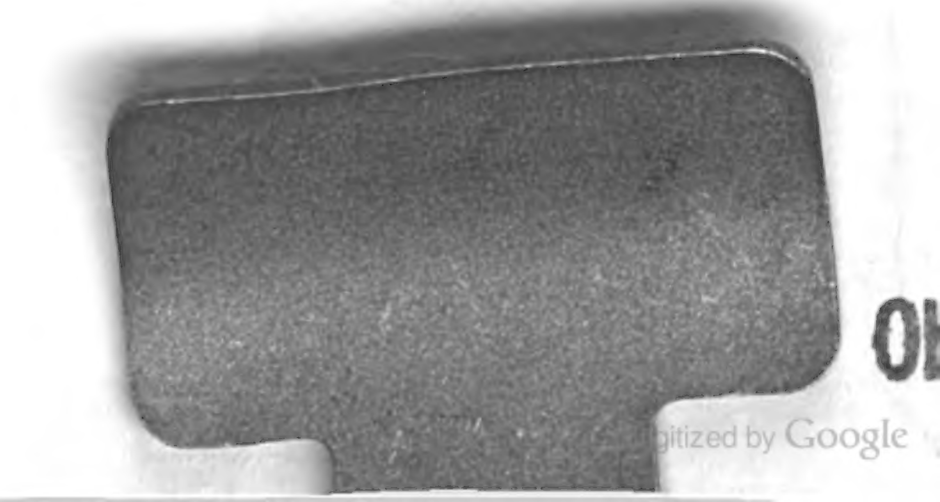
Einige Getränke für Kranke, Genesende und Kinder. Seite 432 — 433.

Zwei und siebenzig Speiszettel für jede Jahreszeit in verschiedener Anzahl von Speisen u. Personen eingerichtet. Seite 434 — 457.

Anhang von 20 diätetischen Speiszetteln für Kranke, Genesende und Kinder S. 457 — 468.

Bayerische Staatsbibliothek München

Digitized by Google



gitized by Google

Digitized by Google